

## Proposte di menu a CHF 62,00 per persona

### 52.1 Minestra nuziale

\* \* \* \*

Insalata verde

\* \* \* \*

Filetto di manzo Diavolo  
con patate soffiate e verdure

\* \* \* \*

Tris di sorbetti

### 52.2 Consommè con verdure con Sherry

\* \* \* \*

Insalata di pomodoro con cipolla

\* \* \* \*

Saltimbocca di vitello su salsa al Marsala  
con risotto al parmigiano

\* \* \* \*

Torta di carote

### 52.3 Crema di cavolfiore fatta in casa

\* \* \* \*

Insalata mista

\* \* \* \*

Roastbeef su salsa bernese  
con patate al cartoccio e panna acida

\* \* \* \*

Strudel di mele con salsa alla vaniglia

### 52.4 Crema di funghi fatta in casa

\* \* \* \*

Insalata di pomodoro e rucola  
con scaglie di parmigiano

\* \* \* \*

Sminuzzato di vitello alla Zurighese con rösti

\* \* \* \*

Tartufo

### 52.5 Vitello Tonnato

\* \* \* \*

Insalata d'endivia belga

\* \* \* \*

Costolette d'agnello alla Provenzale  
con polenta Valtellinese

\* \* \* \*

Gelato al caffè

### 52.6 Quiche Lorraine su salsa al pomodoro

\* \* \* \*

Insalata di soncino con uova

\* \* \* \*

Gamberoni su salsa al curry  
con riso

\* \* \* \*

Carpaccio d'ananas con gelato al cocco

### 52.7 Penne all'arrabbiata

\* \* \* \*

Insalata di cetrioli

\* \* \* \*

Costata di vitello su salsa ai funghi e panna  
con purea di patate e broccoletti di Bruxelles

\* \* \* \*

Tiramisù fatto in casa

### 52.8 Ravioli ripieni di ricotta e spinaci al burro e salvia

\* \* \* \*

Insalata di carote

\* \* \* \*

Filetto di lucioperca su salsa alle erbe  
con risotto allo zafferano e broccoli

\* \* \* \*

Mousse al cioccolato bianco