

La Padella Speisekarte

FRÜHLINGSGERICHTE UND KLASSIKER

Vorspeisen

starters antipasti

- Spargeltartar mit Belper Knolle** CHF 22.50
asparagus tartare with belper cheese
tartar d'asparagi com formaggio belper
- Angus Beef Carpaccio mit Spargelmousse** CHF 28.50
angus beef carpaccio with asparagus mousse
carpaccio di manzo con mousse d'asparagi
- Angus - Siedfleischterrine in Aspik mit Peperoni Vinaigrette** CHF 22.50
boiled beef terrine with vinaigrette sauce
terrina di bollito di manzo con salsa vinaigrette

Salate

salads insalate

- Spargel - Tomaten - Brotsalat an Vinaigrette** CHF 16.50
asparagus - tomatoes - bread salad with vinaigrette
insalata d'asparagi e pomodori con pane, salsa vinaigrette
- Lauwarmer Oktopussalat mit Stangensellerie** CHF 22.50
tepid octopus salad with celery
insalata tiepida di polpo con sedano

Suppen

soups zuppe

- Spargelessenz mit Rotondi** CHF 14.00
asparagus essence with rotondi
consomme d'asparagi con rotondi
- Spargelcrèmesuppe mit Crevetten** CHF 16.50
cream of asparagus with shrimps
crema d'asparagi con gamberetti
- Bärlauchcrème mit Crostine** CHF 14.00
wild garlic cream with crostine
crema d'aglio selvatico con crostine

Warme Vorspeisen

warm starters antipasti caldi

Duo von Spargeln mit Sauce Hollandaise

duo of asparagus with hollandaise sauce
duo d'asparagi con salsa olandese

4 Stück CHF **22.50**
8 Stück CHF **32.50**

Pastetchen mit Spargeln, Morcheln & Milken

bouchées with asparagus, morels and calf's sweetbreads
vol au vent con asparagi, spugnole e animelle di vitello

CHF **26.50**

Vegetarisches

vegetarian vegeteriano

Linguine mit Morcheln & Spargeln

linguine with morel cream sauce
linguine con crema di spugnole

nur Vorspeise CHF **20.50**
Hauptgang CHF **28.50**

Bärlauch Gnocchi mit Spargelragout

wild garlic gnocchi with asparagus
gnocchi all'aglio selvatico con asparagi

nur Vorspeise CHF **20.50**
Hauptgang CHF **28.50**

Fisch

fish pesce

Eglifilet an Mandelbutter

perchfilet with almonds
pesce persico con mandorle

CHF ***38.50**

Heilbuttsteak auf Spargelragout mit Bärlauch Pesto

halibut steak with asparagus and bear's garlic pesto
halibut sul ragù d'asparagi con pesto d'aglio selvatico

CHF ***44.50**

Deklaration

Angusbeef: Schweiz & Irland - Kalbfleisch: Schweiz - Schweinefleisch: Schweiz - Wurstwaren & Trockenfleisch: Schweiz & Italien

Egli: Schweiz & Deutschland - Heilbutt: Holland & Schottland - Sardinen: Frankreich

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.

Klassiker vom Kalb

classic of veal classico di vitello

Geschnetzelte Kalbsleber an Butter

thinly sliced calf's liver sauted in butter
fegato di vitello al burro

CHF *40.50

Geschnetzeltes Kalbfleisch mit Spargeln & Tomaten

thinly sliced veal with asparagus and tomatos in a cream sauce
sminuzzato di vitello con asparagi e pomodori

CHF *44.50

Wienerschnitzel Original

original wiener schnitzel
scaloppine di vitello inpanate

CHF *42.50

La Padella Hit vom Angus Beef

classic specialita

Siedfleisch vom Angus Beef mit Flämischem Gemüse

prime boiled angus beef served with fresh vegetables
bollito di manzo con verdure

200 gr. CHF 38.50
300 gr. CHF 45.00

Angus Beefsteak Tatar nach Ihrem Gusto mit Toast

angus beefsteak tatar prepared at your table with toast
tatar di manzo con pane tostato

CHF 45.00

Flambiertes Angus Beef Filet Woronoff an einer Senfsauce

flambéd filet of beef, with a mustard - wodka sauce
filetto di manzo Woronoff

180 gr. CHF *58.50
280 gr. CHF *78.50

Doppeltes Entrecôte vom Angus mit Spargeln & Hollandaise

double sirloin steak with asparagus & hollandaise
costata doppia con asparagi e olandese
ab zwei Personen / for two or more / a partiere da due persone

p.P. CHF *62.50

Gerichten mit * werden mit einer Beilage nach Wahl serviert

dishes with * we serve you a side dish of your choice / piatti con * vi offriamo un contorno a scelta

Polenta, Rösti, Nudeln Grossmutter Art, Reis, Rosmarinkartoffeln, Pommes Frites, Blattspinat, Gemüse

polenta, rösti, noodles, rice, rosemary potatoes, french fries, spinach, vegetables

polenta, rösti, tagliatelle alla nona, riso, patate al rosmarino, patate fritte, spinaci, verdure

plus CHF 6.00

Süssspeisen

sweets dolci

Affogato La Padella (Vanilleeis mit Espresso) CHF **8.50**
affogato is a typically Italian way to enjoy ice cream
affogato al caffè

Caramelköpfchen mit Rahm CHF **13.50**
home made crème caramel with whipped cream
crema caramel con panna

Marinierte Erdbeeren mit Sauerrahmeis CHF **13.50**
marinated strawberries with sour cream icecream
fragole marinate con gelato alla panna acida

Erdbeeren-Rhabarbergratin mit Vanilleeis CHF **14.50**
strawberries - rhubarb gratin with vanilla icecream
gratin di fragole e rabarbaro con gelato alla vaniglia

Duo von Schokoladenmousse CHF **14.50**
duo of chocolate mousse
mousse al cioccolato

Hausgemachter Eiskaffee CHF **14.50**
iced coffee with whipped cream
caffé freddo con gelato e panna

Sabayon mit Vanilleglacé CHF **18.50**
zabaglione with vanilla ice cream
zabaione con gelato alla vaniglia

Käse

cheese formaggi

Käse von der Platte mit Senfrüchte ab CHF **18.50**
a selection of cheese served with mustard fruits
selezione di formaggi con mostarda di frutta