

Restaurant Rondelle

da Dino

SOLO CUCINA ITALIANA



"Benvenuti nel nostro angolo di paradiso culinario, dove la tradizione è celebrata in ogni piatto. Un luogo dove il cibo parla e l'ospitalità canta."

"Willkommen in unserer kulinarischen Paradiesecke, wo die Tradition in jedem Gericht gefeiert wird. Ein Ort, an dem das Essen spricht und die Gastfreundschaft singt."

Dino & Mauro

Antipasti

Vorspeisen

Prosciutto di Parma con mozzarella di bufola o melone

Parmaschinken mit Büffelmozzarella oder Melone: Zartes Aroma trifft auf Cremigkeit oder Frische.

25.00 CHF CHF

Carpaccio di polpo

*Tintenfisch-Carpaccio:
Fein geschnittene Tintenfischscheiben.*

22.00 CHF

Carpaccio di manzo con rucola e scaglie di parmigiano

*Rohes, hauchdünn geschnittenes Rindfleisch mit
Rucola und Parmesanflocken*

20.50 CHF

Caprese di Bufola

Büffelmozzarella mit frischen Tomaten und Basilikum

18.50 CHF

La tradizionale Bruschetta

*Brot belegt mit frischen Tomaten,
Knoblauch und Basilikum*

11.00 CHF

Insalata di valeriana con uovo e speck

*Zarte Feldsalat-Blätter, ergänzt durch
gekochtes Ei und knusprigen Speck*

11.50 CHF

Insalata Mista

Eine bunte Mischung aus saisonalen Blattsalaten

9.50 CHF

Primi Piatti

erste Gerichte

Bucatini Gamberetti pesto e pomodorini

*Bucatini-Nudeln serviert mit Garnelen,
frischem Pesto und kleinen Tomaten*

27.50 CHF

Pappardelle, Salciccia, Melanzane e Provolone

*Breite Bandnudeln kombiniert mit italienischer Wurst, Auberginen und
geschmolzenem Provolone-Käse*

26.50 CHF

Ravioli ripieni con Ricotta e Limone

*Ravioli gefüllt mit einer zitronigen Ricotta-Mischung für
ein leichtes und erfrischendes Aroma*

27.50 CHF

Strozzapreti Salciccia, porcini e Pecorino

*Gedrehte Pasta mit italienischer Wurst, Steinpilzen und
einem Hauch von Pecorino-Käse*

27.50 CHF

Spaghetti Vongole

*Spaghetti serviert mit Venusmuscheln in
einer leichten Knoblauch-Weißwein-Sauce.*

27.00 CHF

Spaghetti Carbonara

*Spaghetti mit einer cremigen Sauce aus Ei, Pecorino-Käse,
Guanciale und schwarzem Pfeffer*

27.00 CHF

Parmigiana di melanzane

*Geschichtete Auberginen, überbacken mit
Tomatensauce und Parmesankäse.*

27.00 CHF



Alle unsere Teigwaren werden vom Koch handgefertigt und sind hausgemacht

Secondi Piatti

Hauptgerichte

Medaglione di manzo al chianti, rosmarino e
salvia con patate al forno

*Rindermedaillons in einer Chianti-Weinsoße, verfeinert mit
Rosmarin und Salbei, serviert mit Ofenkartoffeln*

45.50 CHF

Tagliata di manzo (ca. 200 gr.) servito su tappeto di rucola
e scaglie di grana e aceto balsamico

*Aufgeschnittenes Rinderfilet serviert auf einem Bett aus Rucola, garniert
mit Grana-Käseflocken und einem Spritzer Balsamico-Essig*

46.00 CHF

Scaloppine di vitello ai porcini con risotto

Dünne Kalbsschnitzel in einer Steinpilzsoße,
serviert mit Risotto.

40.50 CHF

Saltimbocca alla romana con risotto

*Kalbsschnitzel mit Schinken und Salbei, in
Weißweinssoße geschmort und serviert mit Risotto*

42.00 CHF

Scaloppine di vitello al limone con tagliatelle al burro

*Dünne Kalbsschnitzel in einer Zitronensoße,
serviert mit butterigen Tagliatelle*

38.50 CHF

Ossobuco di manzo con risotto allo zafferano

Geschmorte Kalbshaxe, serviert mit einem Safran-Risotto.

42.00 CHF

Unser Fleisch kommt aus:

Rindssteak – Schweiz, Irland // Rindsfilet – Schweiz, Irland // Kalbsfleisch – Schweiz //
Schweinefleisch – Schweiz // Lamm – Irland

Pesce

Fisch

Pesce del Giorno

Fisch des Tages

Gamberoni al forno con verdure fresche

*Im Ofen gebackene Riesengarnelen, serviert
mit frischem Gemüse.*

43.50 CHF

Frittura di calamari

*Frittierte Tintenfischringe
knusprig und goldbraun serviert*

26.00 CHF

Dolci

Desserts

Tiramisu dello Chef

*Hausgemachtes Tiramisu
zubereitet nach dem speziellen Rezept unseres Chefkochs.*

11.00 CHF

Mousse al cioccolato

*Fluffiges Schokoladenmousse
zart und reichhaltig im Geschmack.*

10.50 CHF

Panna cotta

*Ein klassisches italienisches Dessert aus Sahne, Zucker und Vanille,
gekühlt bis zur perfekten Konsistenz*

9.50 CHF

Torta alla Pera

*Köstlicher Birnenkuchen, weich und aromatisch, ein Dessert, das die Süße
der Frucht mit der Konsistenz des Kuchens kombiniert.*

10.50 CHF