

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

ANTIPASTI

CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA E SCAGLIE DI PARMIGIANO

*Rohes, hauchdünn geschnittenes Rindfleisch
mit Rucola und Parmesanflocken*

20.50 CHF

CAPRESE DI BUFALA

Büffelmozzarella mit frischen Tomaten und Basilikum

18.50 CHF

VITELLO TONNATO

Kalbfleisch mit Thunfischsauce

25.00 CHF

LA TRADIZIONALE BRUSCHETTA

*Brot belegt mit frischen Tomaten,
Knoblauch und Basilikum*

11.00 CHF

INSALATA VALERIANA

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

11.50 CHF

PROSCIUTTO DI PARMA CON MOZZARELLA DI BUFALA

*Parmaschinken mit Büffelmozzarella Zartes Aroma
trifft auf Cremigkeit oder Frische.*

25.00 CHF

CARPACCIO DI POLIPO

*Tintenfisch-Carpaccio:
Fein geschnittene Tintenfischscheiben.*

22.00 CHF

INSALATA MISTA

Eine bunte Mischung aus saisonalen Blattsalaten

9.50 CHF

PRIMI PIATTI

LINGUINE AGLI SCAMPI

Linguine mit Scampi in einer Knoblauch-Weissweinsauce

28.50CHF

PAPPARDELLE CON SALSICCIA MELANZANE E PROVOLONE

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

26.50 CHF

RAVIOLI RICOTTA E LIMONE

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

27.50 CHF

STROZZAPRETI CON SALSICCIA, 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.

27.50 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



SECONDI PIATTI

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.220 gr.) SERVITO SU TAPPETO DI RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA E CREMA BALSAMICA

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

46.00 CHF

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

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

43.00 CHF

SCALOPPINE DI VITELLO AL LIMONE CON TAGLIATELLE AL BURRO

*Dünne Kalbsschnitzel in einer Zitronensauce,
serviert mit butterigen Tagliatellen*

38.50 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

Dessert

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