



FRÜHLINGS KÜCHE SPRINGTIME LEICHT • BUNT • FEIN

«momenti di
passione...»



FRAPOLLI
SOMMERAU-TICINO
HOTEL RESTAURANTS
CATERING

Zürcherstrasse 72
CH-8953 Dietikon-Zürich

Flaacher Spargel

Direkt vom Flaacher Spargelhof, Familie Gisler

Piccola

Grande

Crema di asparagi con chips di prosciutto crudo

Spargelcrèmesuppe mit knusprigem Rohschinken-Chips

8.50

Insalata di asparagi e crema di burrata con olio d'olive balsamico

Lauwarmer Spargelsalat mit Erdbeeren, Minze und Rucola
dazu zartester sämiger Burrata Frischkäse
Weisser Balsamicoessig und Frapolli's Olivenöl

14.50

Ravioli fatt'in casa farciti con asparagi

Hausgemachte Spargelravioli mit sautierten Artischockenfilets
und Bärlauch-Pesto

24.50

29.00

Risotto al vino bianco con duo di asparagi e pomodorini

Weissweinsrisotto mit Spargel-Duo und Cherrytomaten

21.00

26.00

Bistecca di tonno grigliata con burro alla vaniglia su duo di asparagi

Grilliertes Thunfischsteak mit Vanillebutter
auf Duo von grünem und weissem Spargel, dazu Frühlingkartoffeln

35.00

Scaloppine di vitello ai funghi porcini

Kalbsschnitzeli auf Spargel mit sautierten Steinpilzen
Sauce Hollandaise und hausgemachte Pappardelle

39.50

44.50

Medaglioni di filetto di manzo con pesto all'erba orsina

Rindsfiletmédallions an hauseigenem Bärlauchpesto
und Spargelrisotto

47.00

52.00

Asparagi bianchi all'arte classico

Weisse Spargeln mit
Sauce Hollandaise oder «alla Milanese» mit Parmesan gratiniert

24.00

29.00

mit Bauernschinken / con prosciutto cotto

+7.50

mit Rohschinken / con prosciutto crudo

+7.50

mit Spiegelei / con uova al tegame

+3.00

SWISS 
QUALITY HOTELS®
INTERNATIONAL



alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

RESTAURANTS