



FRAPOLLI'S "1931"

Das Tessin steht für Italianità in der Schweiz!

Mediterranes Flair verbunden mit temperamentvoller Lebensfreude.
Selbstverständlich erinnern uns auch die unzähligen kulinarischen Highlights in vielem
an die italienische Küche.

Die Tessiner Küche wurde begründet durch die jahrhundertelange Ernährung der
ländlichen Bevölkerung, wo sich die Mehrheit von dem ernährte, was die Natur
abwarf. Was aus Eigenanbau geerntet werden konnte, wurde neben Käse zur
Tessiner Landküche.

Mit Ihrem heutigen Besuch wollen wir Sie mitnehmen in eine kulinarische
Erlebnisreise, welche nach dem Gotthard seinen Anfang nimmt und im Süden Italiens
endet.

Sommerau Team
GASTGEBER

Vito Crudo
CHEF DE CUISINE

Vorspeisen

| | Kl. | Gr. |
|---|-------|-------|
| Grüner Salat Grüner Blattsalat | 7.50 | 9.50 |
| Gemischter Salat verschiedene Blatt- und Gemüsesalate | 9.50 | 12.00 |
| Burrata Tomatencarpaccio und Rucola an Balsamico Olivenöl | | 15.50 |
| Tagliere di salumi Schinken, Salami, Coppa, Rohschinken, Bresaola, Bündnerfleisch, Aufschnitt Essiggemüse, Käse, Oliven | | 26.00 |
| Rindscarpaccio Mit gehobeltem Parmesan und Rucola, Olivenöl und Zitronenvinaigrette | 24.00 | 32.00 |
| Tagessuppe | 7.00 | 9.50 |
| Merlotweissweinschaumsuppe mit weissem Merlot und Rahm verfeinert | 10.00 | 15.00 |

Hauptgänge

| | Kl. | Gr. |
|--|----------------|----------------|
| Pouletbrust (Schweiz) an Zitronensauce | 20.00 | 25.00 |
| Schweineschnitzel Nature oder paniert | 20.00 | 25.00 |
| Kalbsschnitzel Nature paniert oder an Marsalasauc | 26.00 28.00 | 30.00 32.00 |
| Kalbs Piccata Milanese Im Ei-Käsemantel umwickelt garniert mit Champignon | 30.00 | 34.00 |
| Zürchergeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce | 31.00 | 35.00 |
| Eglifilet an Weissweinsauce | | 32.00 |
| Riesencrevetten Black Tiger Knoblauch, Tomaten und Olivenöl | | 34.00 |
| Unsere Hausspezialitäten | | |
| Frapolli Cordonbleu (Schwein) mit hauseigener Käse-Schinkenmischung | | 28.00 |
| Kalbscordonbleu „Maestro Aldo“ mit hauseigener Käse-Schinkenmischung | 35.00 | 39.00 |

zu jedem Gericht ein saisonales Gemüse dazu

Beilagen

Jede Beilage steht Ihnen frei zur Auswahl

Beilagen à Fr. 8.00 pro Portion

Rösti
Risotto Parmesan
Salatbouquet
Salzkartoffel
Gemüsebouquet
Taglierini

Beilagen à Fr. 7.00 pro Portion

Pommes Frites
Spaghetti Sugo
Reis
Bratkartoffeln

Alle Preise verstehen sich in CHF und MwSt. von 7.7 %

Pasta

| | Kl. | Gr. |
|--|-------|-------|
| Spaghetti oder Penne Frapolli an Tomatensauce | 19.00 | 22.00 |
| Spaghetti oder Penne Carbonara mit Speck, Eigelb und Rahm | 20.00 | 23.00 |
| Spaghetti oder Penne Bolognese mit Rindsgehacktes und Tomatensauce | 21.00 | 24.00 |

Hausgemachte Pasta

| | Kl. | Gr. |
|--|-------|-------|
| Tortelli Frapolli gefüllt mit Kalbs- und Rindsfleischfüllung an Champagnerrahmsauce | 23.00 | 26.00 |
| Casarecci mit Cherrytomaten, Knoblauch, Kalbfleisch und frischen Kräutern | 25.00 | 28.00 |
| Taglierini mit Gamberoni mit Gamberoni, Cherrytomaten und Knoblauch | 25.00 | 28.00 |

Vegetarische Alternativen

| | | |
|---|-------|-------|
| Parmesanrisotto mit Waldpilzen | 22.00 | 25.00 |
| Tortelloni Ricotta e Spinaci an Salbeibuttersauce | 23.00 | 26.00 |

Dessert

Schocko-Lava-Cake

Sauerrahmglace und Beeren

13.50

Tonkabohnen Panna Cotta

Pfirsichsorbet, Crumble und Himbeercoulis

11.50

Tiramisu

Mascarpone und Erdbeeren

10.50

Mille Feuille

Vanillecreme und Beeren

11.50

Käseteller

Birnenbrot, Nüsse, Früchte und Kümmel

15.50

Ice Café

Moccaglacé, Espresso und Rahm

12.00

Coupe Danemark

Vanilleglacé, Rahm und Schokoladensauce

12.00

Sorbet | Glacé, Pro Kugel

4.00

Portion Rahm

1.50