



Giardino Verde

Giardino Verde "Cucina Frapolli"

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 jahrhundertlange 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 wollten wir Sie mitnehmen in eine kulinarische
Erlebnisreise, welche nach den Gotthard seinen Anfang nimmt und im Süden Italiens
endet.

Sommerau Team
GASTGEBER

Vito Crudo
CHEF DE CUISINE

Degustationsmenü

zum selbst gestalten aus unserer Menükarte

3 Kurse | 4 Kurse | 5 Kurse
75.00 | 85.00 | 95.00

Vorspeisen

12.50

Blattsalatkomposition

Cherry-Tomaten | Sprossen | Crostini | Hausdressing

12.50

Insalata Mimosa – Nüsslisalat

Ei | Brotcrouçons | Speck 2.00 zusätzlich

17.50

Burrata

Confit-Tomaten | Rucola | Basilikumvinaigrette

24.00 | 32.00

Rindscarpaccio

Rucola | Parmesan | Extra Vergine Olivenöl

26.50 | 38.50

Rindstartar

Toast | Butter

Cognac oder Whisky, zusätzlich 3.00

16.00

Antipasto "Casa Frapoli"

ab 2 Personen

Cocktail-Crevetten | Rohschinken | Melone

Bresaola | Rucola | Parmesan

grilliertes Gemüse | Burrata mit Tomaten

10.00 | 15.00

Merlot Weissweinschaumsuppe

Weisser Merlot | Rahm

Hauptgänge

30.00 | 34.00

Kalbsschnitzel

Waldpilze | saisonales Gemüse

30.00 | 34.00

Kalbssaltimbocca

Rohschinken mit Salbeiblatt | saisonales Gemüse

39.00

Kalbssteak

Cognacsauce | saisonales Gemüse

37.00 | 42.00

Kalbs Cordon Blue

Käse-Schinken | saisonales Gemüse

36.00 | 42.00

Rinderfilet Irland

Merlotjus | saisonale Gemüse

29.00 | 32.00

Kalbsleberli nach venezianischer Art

Zwiebeln | Kräuter | Weisswein | Butter | saisonale Gemüse

34.00

Eglifilet « Mediterranea »

Tomaten | Kräuter | saisonales Gemüse

36.00

Black Tiger Riesencrevetten

Kräutermantel | Knoblauch | saisonales Gemüse

Beilagen

Jede Beilage steht Ihnen frei zur Auswahl

Beilagen à Fr. 8.00 pro Portion

Rösti
Risotto Parmesan
Salatbouquet
Salzkartoffel
Gemüsebouquet
Taglierini

Beilage à Fr. 7.00 pro Portion

Pommes Frites
Spaghetti Sugo
Reis
Bratkartoffeln

Alle Preise sind in CHF und 7,7% Mehrwertsteuer.

Hausgemachte Pasta

27.00 | 30.00

Casarecci

Cherrytomaten | Knoblauch | Kalbfleisch | Frische Kräuter

27.00 | 30.00

Taglierini Gamberoni

Black Tiger Crevetten | Cherrytomaten | Knoblauch

Vegetarische Alternativen

25.00 | 28.00

Tortelloni fatt'in casa

Spinat | Ricotta | Salbei-Butter

24.00 | 27.00

Parmesanrisotto

Waldpilze

Dessert

10.50

Apfelküchlein

Vanillesauce

Alle Preise sind in CHF und 7,7% Mehrwertsteuer.

11.50

Tonkabohnen Panna Cotta

Marroniglace | Crumble | Rote Beerensauce

10.50

Tiramisu

Mascarpone | Löffelbiskuit | Kaffee

11.50

Mille-Feuille

Vanillecreme | Beeren

9.50

Portion Vermicelle

Meringues | Rahm

12.50

Coupe Nesselrode

Meringues | Vanilleglace | Rahm

10.50

Coupe Colonel

Zitronen-Limettensorbet | Vodka

12.00

Ice Café

Moccaglace | Espresso | Rahm

12.00

Coupe Danemark

Vanilleglace | Schokoladesauce | Rahm

15.50

Käseteller

Birnenbrot | Nüsse | Früchte | Kümmel

4.00

Glace, pro Kugel

Vanille | Mocca | Schokolade | Pistazien | Sauerrahm | Zimt | Baumnuss | Marroni

Sorbet, pro Kugeln

Zitrone-Limette | Blutorange | Zwetschgen | Apfel

1.50

Portion Rahm