

AUTUNNO 19

VALENTINO

HERBST 19

TRADIZIONI REINTERPRETATE

Benvenuti al Ristorante Valentino

Associamo la classica cucina italiana con uno stile moderno di cucina.
Il nostro menù per cena varia secondo la stagione.

Percorriamo insieme un viaggio culinario per gustare le nostre nuove
composizioni classiche. Facciamo di tutto per rendere ogni portata
un'esperienza deliziosa.

Il Ristorante Valentino utilizza solo prodotti di qualità e quando possibile
prodotti regionali.

Vi auguriamo momenti piacevoli.

Herzlich willkommen im Ristorante Valentino

Wir kombinieren klassische italienische Küche mit einem modernen Kochstil.
Die Abendkarte wechseln wir im Lauf der Jahreszeiten.

Kommen Sie mit uns auf kulinarische Entdeckungsreise und
genießen Sie unsere neu zusammengesetzten Klassiker.
Wir tun alles, damit jeder Gang ein köstliches Geschmackserlebnis wird.

Das Ristorante Valentino verwendet nur hochwertige Produkte, wann immer
möglich aus der Region.

Wir wünschen Ihnen eine köstliche Zeit bei uns.

TRADITIONEN NEU INTERPRETIERT

ANTIPASTI

**Insalata autunnale – mela – lardo – crostini di pane croccanti
Herbstsalat – Apfel – Speck – Croûtons**

13.—

**Midollo di manzo gratinato – pane alla cipolla – gelato di caprino
Gratinierter Rindsmarkbein – Zwiebelbrot – Ziegenkäseglacé**

19.—

**Polipo arrostito – specchio di pane al timo e limone – crema al parmigiano – pomodorini confettati
Gebratener Oktopus – Brot- Zitronen- Thymianspiegel – Parmesancreme – Confierte Kirschtomaten**

21.—

**Zuppa di pesce – croccantino all' aglio – purè di concentrato di pomodoro
Fischsuppe – Knoblauchchip – Tomatenkonzentratpüree**

26.—

VORSPEISEN

PRIMI PIATTI

Malfatti – funghi misti – salsa alle castagne
Malfatti – Mischpilze – Kastaniensauce

26.—

Scialatielli – ragout di cervo
Scialatielli – Hirschragout

28.—

Gnocchi ripieni di gorgonzola – crema di zucca – zucca glassata – noci al miele – semi di zucca
Gefüllte Gorgonzolagnocchi – Kürbiscrème – glasierter Kürbis – Honigwalnüsse – Kürbiskerne

35.—

ERSTE GÄNGE

SECONDI PIATTI

Cannelloni di verza – verdura autunnale – mozzarella
Wirsingcannelloni – Herbstgemüse – Mozzarella

32.—

Brasato di manzo – risotto allo zafferano – pastinaca – jus alle erbe
Rindsschmorbraten – Safranrisotto – Pastinaken – Kräuterjus

40.—

Costine di cinghiale – spätzli – cavolo rosso – pera – castagne – mirtilli rossi – jus al miele
Wildschweinracks – Spätzli – Rotkraut – Birne – Marroni – Preiselbeeren – Honigjus

41.—

Merluzzo – lenticchie beluga – porro – vellutata al vino bianco
Kabeljau – Belugalinsen – Lauch – Weissweinelouté

42.—

Filetto di manzo – purè di cavolo rapa – carote stufate – fettina di bramata – jus alla senape
Rindsfilet – Kohlrabipüree – geschmorte Karotten – Bramataschnitte – Senfjus

54.—

ZWEITE GÄNGE

DOLCI

Panna cotta al caprino – caramello ai pomodori e chili – crumble alle nocciole – aceto balsamico
Ziegenkäse Panna cotta – Tomaten-Chili-Karamell – Haselnusscrumble – Balsamicoessig

10.—

Crema al caffè – savoiardi – crumble al cioccolato – gelato all' amaretto – mousse al mascarpone
Kaffeecreme – Löffelbiskuits – Schokoladencrumble – Amarettoglacé – Mascarpone mousse

12.—

Biscotto al marzapane – crema di ricotta – mousse alla panna – confettura di pere – pistacchio
Marzipanbiskuit – Ricottacrème – Rahmmousse – Birnenkonfitüre – Pistazien

14.—

NACHSPEISEN

INFORMAZIONI

Alle Preise in Schweizer Franken.

Sind Sie Allergiker/in?

Bei Fragen gibt unser Personal Ihnen gerne Auskunft.

Origine – Herkunft

Manzo (filetto) – Irland

Rind (Filet) – Irland

Manzo (brasato) – Svizzera

Rind (Schmorbraten) – Schweiz

Merluzzo – Nord atlantico

Kabeljau – Nordatlantik

Polipo – Spagna

Oktopus – Spanien

Cervo – Nuova Zelanda

Hirsch – Neuseeland

Cinghiale – Europa

Wildschwein – Europa

Besuchen Sie unsere Webseite

ristorante-valentino.ch

INFORMATIONEN

