

# Buffet Stalden Lombardo

---

## DER CHEF EMPFIEHLT

---

### Cappellacci nach Chef-Art



Mit Speck, Brie Käse, Baumnüssen,  
Marroni, Rotkraut und  
Mascarpone

**CHF: 23.<sup>50</sup>**

### Lasagna Bolognese



Mit Bechamelsauce  
Zubereitung ca. 30min

**CHF: 25.<sup>00</sup>**

### Tortelloni al Trevisano



Mit Radicchio Trevisano,  
Gorgonzola und Haselnüssen

**CHF: 23.<sup>00</sup>**

### Paccheri Mare e Monti



Mit Garnelen und Steinpilzen

**CHF: 25.<sup>00</sup>**

\*evtl. gefroren

# Buffet Stalden Lombardo

---

## DER CHEF EMPFIEHLT

---

### Entrecôte Tagliata



Mit karamellisierte Zwiebeln,  
Venere-Reis und Gemüse

**CHF: 40.<sup>50</sup>**

### LAMMFILET (200G) IN PISTAZIENKRUSTE



Mit Pflaumenglasur, Pommes  
Frites und Gemüse

**CHF: 38.<sup>00</sup>**

### Schweins-Cordon Bleu



Mit Pommes Frites und Gemüse

**CHF: 33.<sup>00</sup>**

### MUSCHEL-SAUTÉ



Mit grilliertem Brot

**CHF: 25.<sup>00</sup>**

# Buffet Stalden Lombardo

---

## Speisekarte

### Vorspeisen

<b>Trio Buffet Stalden</b> Parmaschinken, Lachscarpaccio und Lauchquiche	CHF 22. <sup>00</sup>
<b>Italienische Vorspeisen (ab 2 Personen)</b> Focaccia, Salami, Parmaschinken, Schinken, Speck, Coppa und Schafkäse	CHF 38. <sup>00</sup>
<b>Bruschette mit Tomaten und Büffelmozzarella</b>	CHF 19. <sup>50</sup>
<b>Caprese Salat</b>	K: CHF 16. <sup>00</sup> G: CHF 18. <sup>50</sup>
<b>Lachs-Carpaccio</b> mit Salat Bouquet und getoastetem Brot	CHF 21. <sup>00</sup>
<b>Parmaschinken mit Lauch-Käse-Quiche</b>	CHF 22. <sup>00</sup>
<b>Oktopus alla Luciana</b> mit Tomatensauce, Kapern und Oliven	CHF 23. <sup>00</sup>
<b>Garnelen-Cocktail</b>	CHF 21. <sup>50</sup>
<b>Gemischter Salat</b>	K: CHF 7. <sup>50</sup> G: CHF 9. <sup>50</sup>
<b>Grüner Salat</b>	K: CHF 6. <sup>00</sup> G: CHF 8. <sup>00</sup>
<b>Tagessuppe</b>	K: CHF 6. <sup>50</sup> G: CHF 8. <sup>50</sup>

\*evtl. gefroren

# Buffet Stalden Lombardo

---

## Pasta



<b>Spaghetti del Presidente</b> Knoblauch, Öl, Chili-Pfeffer und paniertes Brot	CHF 18. <sup>50</sup>
<b>Paccheri Chicca</b> mit Tomatensauce und Büffelmozzarella	CHF 22. <sup>00</sup>
<b>Spaghetti Carbonara</b>	CHF 21. <sup>00</sup>
<b>Carbonara della Mamma</b> mit römischem Schafkäse und Schweinebacke	CHF 24. <sup>50</sup>
<b>Spaghetti Cacio e Pepe mit Trüffelöl</b> mit romanischem und toskanischem Schafkäse	CHF 21. <sup>50</sup>
<b>Ravioli Ricotta-Spinat Maremmana</b> mit Bologneseragoût	CHF 22. <sup>00</sup>
<b>Ravioli Ricotta-Spinat mit Gorgonzola</b> mit Birnen und Haselnüsse	CHF 23. <sup>00</sup>
<b>Ravioli Ricotta-Spinat an Butter-Salbeisauce</b>	CHF 21. <sup>50</sup>
<b>Penne 3P</b> mit Tomatensauce, Pesto und Rahm	CHF 21. <sup>00</sup>
<b>Penne Amatriciana</b> mit Speck, Tomatensauce, Zwiebeln, Karotten	CHF 22. <sup>00</sup>
<b>Risotto mit Steinpilzen</b>	CHF 24. <sup>00</sup>
<b>Corteccie (Frischteigwaren) Boscaiola</b> mit Speck, Steinpilzen, Tomaten und Rahm	CHF 24. <sup>00</sup>

\*evtl. gefroren

# Buffet Stalden Lombardo

---

<b>Risotto misto Mare</b>	CHF 25. <sup>00</sup>
mit Kraken, Muscheln, Venusmuscheln, Garnelen und Kirschtomaten	
<b>Panciotti gefüllt mit Garnelen und Jakobsmuscheln*</b>	CHF 22. <sup>50</sup>
mit Tomaten-Rahmsauce	
<b>Tagliatelle mit Riesengarnelen</b>	CHF 24. <sup>50</sup>
mit Zucchini und Safransauce	
<b>Paccheri (Frischteigwaren)*</b>	CHF 25. <sup>00</sup>
mit Muscheln, Venusmuscheln, Rukola und Kirschtomaten	
<b>Penne mit Lachs und Vodka</b>	CHF 23. <sup>00</sup>
<b>Spaghetti mit Mies- und Venusmuscheln*</b>	CHF 25. <sup>00</sup>

---

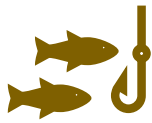
Pasta ohne Gluten: + CHF 2.00

Kleine Portion: CHF - 3.00

\*evtl. gefroren

# Buffet Stalden Lombardo

---



## Hauptspeisen



### **Entrecôte (200g) mit Pommes Frites und Gemüse**

CHF 40.<sup>50</sup>

nach Wahl mit: Café-de-Paris / Grüne Pfeffersauce / Pilzsauce

### **Entrecôte (200g) mit Gemüserisotto und Safran**

CHF 43.<sup>50</sup>

mit Gorgonzolasauce und Pistazien

### **Schweinsschnitzel mit Zitronen- oder Weissweinsauce**

CHF 29.<sup>00</sup>

mit Risotto und Gemüse

### **Roastbeef mit Tartarsauce**

CHF 32.<sup>50</sup>

mit Pommes Frites und Gemüse

### **Grillierte Pouletbrust mit Tartarsauce**

CHF 28.<sup>50</sup>

mit Pommes Frites und Gemüse

### **Grilliertes Lachsfilet alla Mediterranea\***

CHF 42.<sup>00</sup>

mit Kirschtomaten, schwarzen Oliven, Risotto und Gemüse

### **Garnelen mit Ruhm-Salbeisauce\***

CHF 44.<sup>00</sup>

8 Stücke mit Risotto und Gemüse

---

#### **Fleischherkunft**

**Rind:** PRY/CH

**Schwein:** CH

**Hühnchen:** CH/ARG

**Lamm:** AUS

#### **Fischherkunft**

**Kraken:** MAR

**Tintenfisch:** ARG/MAR

**Lachs:** NOR

**Garnelen:** ARG

\*evtl. gefroren

# Buffet Stalden Lombardo

---

## Pinse



<b>Margherita</b> mit Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum	CHF 18.00
<b>Prosciutto</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum und Schinken	CHF 21.50
<b>Diavola</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum, scharfem Salami und Oliven	CHF 21.50
<b>Buffeto</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum, Rukola Kirschtomaten, Grana Padano und Parmaschinken	CHF 24.50
<b>4 Formaggi</b> mit Mozzarella, Raclette, Gorgonzola und Mascarpone	CHF 22.50
<b>Thunfisch und Zwiebeln</b>	CHF 23.00
<b>Marinara</b> mit Tomatensauce, Sardellen, Oregano und Knoblauch	CHF 19.00
<b>Lachs</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, Lachs und Zwiebeln	CHF 23.50
<b>Rustica</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola und Parmaschinken	CHF 23.50
<b>Bruschetta</b> mit Kirschtomaten, Büffelmozzarella und Rukola	CHF 23.00
<b>Steinpilzen</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, Steinpilzen Grana Padano und Parmaschinken	CHF 25.00

Pinsa ohne Gluten: + CHF 2.00

\*evtl. gefroren

# Buffet Stalden Lombardo

---

## Kindermenü

CHF 17.<sup>50</sup>

**½ Portion Pasta mit Tomaten / Fleischragout /  
Butter + 1 Glace Kugel**

**Chicken Nuggets mit Pommes Frites + 1 Glace Kugel**

---

<b>Chicken Nuggets mit Pommes Frites</b>	CHF 14. <sup>00</sup>
--	-----------------------

<b>Portion Pommes Frites</b>	CHF 8. <sup>00</sup>
------------------------------	----------------------

---

*Über Zutaten in unseren Gerichten, die  
Allergien oder Intoleranzen auslösen können,  
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf  
Anfrage gerne.*

**Alle Preise sind inkl. MwSt**

\*evtl. gefroren

# Buffet Stalden Lombardo

## Unsere Flaschenweine



### Weissweine / Vini Bianchi / Vins Blancs



<b>Heida</b> Diroso Aus dem höchsten Rebberg Europas, lieblich, vollmundig <i>Provenant du plus haut vignoble d'Europe, fruits agréables</i>	<b>5dl</b>	<b>CHF 38.-</b>
---	------------	-----------------

<b>Petite Arvine «Aphrodine»</b> Albert Mathier Walliser Rarität, Noten von Zitrusfrucht, langer Abgang <i>Rareté valaisanne, notes d'agrumes, finale longue</i>	<b>7.5dl</b>	<b>CHF 46.-</b>
---	--------------	-----------------

<b>Pinot Grigio «Cavatina»</b> Friuli Trockener Weisswein, leicht und geschmeidig <i>Vin blanc sec, léger et fin</i>	<b>5dl</b>	<b>CHF 27.-</b>
---	------------	-----------------

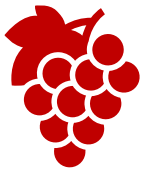
<b>Roero Arneis «Fontanafredda»</b> Piemont Harmonisch, rund mit toller Säurestruktur <i>Harmonieux, rond avec des tanins équilibrés</i>	<b>7.5dl</b>	<b>CHF 36.-</b>
---	--------------	-----------------

<b>Gewürztraminer</b> Südtirol Intensive kräftige Aromen mit viel Körper und Fülle <i>Arômes puissant et intenses</i>	<b>7.5dl</b>	<b>CHF 48.-</b>
--	--------------	-----------------



Unsere Weine werden vom  
Weinpartner „Transvinum“ besorgt

# Buffet Stalden Lombardo



## Rosewein / Vino Rosato / Vin Rosé

**Dôle Blanche**  
Rouvinez Vins

5.0dl

CHF 18.50.-

## Rotwein / Vini Rossi / Vins rouges

**Pinot Noir Barrique**

7.5dl

CHF 48.-

«La Colline» Rouvinez Vins  
Edel und gehoben mit schönen Fruchtnoten  
*Élégant, aux arômes de fruits*

**Cornalin Barrique**

7.5dl

CHF 56.-

Maison Mathieu  
Walliser Spezialität mit kräftigem Finale  
*Spécialité valaisanne, riche en bouche*

**Charmy BIO**

5dl

CHF 32.-

7.5dl

CHF 45.-

Comby Vins

BIO-Wein vom Winzer des Jahres, elegant und rund  
(Rebsorten/Cépages: Diolinoir/Merlot/Pinot Noir)  
*Vin BIO du vigneron de l'année, élégant et agréable*

**Humagne Rouge «Les Fumerolles»** 5dl

CHF 32.-

Cave du Mont d'Orge  
Rustikale Walliser Rarität mit rauchiger Note  
*Rareté valaisanne au léger goût de fumée*

**Cuvée 3<sup>ième</sup> Millénaire**

7.5dl

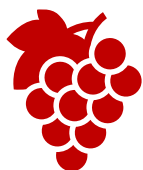
CHF 62.-

Herzchen-Wein / Vin du Coeur  
Cave St. Pierre

Der Barrique-Ausbau verleiht Eleganz und Ausgewohnheit  
*Élève en barrique, élégant, bon équilibré*

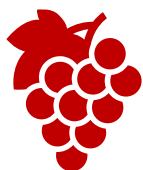


# Buffet Stalden Lombardo



<b>Nero d'Avola «Cavatina»</b> Sizilien Rund, weich mit komplexen Aromen <i>Vin rond, fruité et complexe</i>	5dl	CHF 27.-
<b>Primitivo «Barocco»</b> Apulien Fruchtig und ausgewogen <i>Fruité avec une belle structure</i>	7.5dl	CHF 36.-
<b>Primitivo «Amici»</b> Apulien Rund und vollmundig <i>Rond et corsé</i>	5dl	CHF 27.-
<b>Barbera «Cavatina»</b> Piemonte Fruchtig, schön eingebettete Gerbsäure <i>Fruité aux tanins équilibrés</i>	7.5dl	CHF 42.-
<b>HEBO Rosso IGT</b> Toscana Vollmundiger frischer und angenehmer Geschmack <i>Un goût plein, frais et agréable</i>	7.5dl	CHF 55.-
<b>Valpolicella Ripasso DOP</b> <b>Veneto Monterè Cà de'Rocchi</b> Angenehme Holznote, langer Abgang <i>Note boisée agréable, grande finale</i>	7.5dl	CHF 59.-
<b>Erre Rosso DOC</b> Piemonte Verführische Fruchtsüsse ; langer Abgang <i>Douceur fruitée séduisante, grande finale</i>	7.5dl	CHF 57.-

# Buffet Stalden Lombardo



## Unsere Spezialitäten

**Sor Ugo «Bolgheri Superiore»** 7.5dl CHF 68.-

Toscana, Aia Vecchia

Gehaltvoll, langer Abgang

*Vin excellent, plein et grande finale*

**Modus «Ruffino»** 7.5dl CHF 75.-

Toscana

Ein Supertuscan : kräftig, rund, voll, komplex

*Rouge de haute qualité, fruité*

**Quercegobbe IGT** 7.5dl CHF 75.-

Merlot Rosso Toscana

Reifer Dunft nach roten Früchten, leichte Gewürznoten und balsamische Akzente von Myrte & Eukalyptus. Am Gaumen hochelegant dank einer frischen Würze und betonter Mineralität, tiefgründig mit feinen süffigen Tanninen. Ausgewogener Körper, angenehme Säure. Langanhaltend, kraftvoll und harmonisch im Abgang

**Promis Ca'Marcanda IGP** 7.5dl CHF 87.-

Angelo Gaja Bolgheri

Der Promis bietet im Bouquet ein Potpourri an fruchtigen und würzigen Eindrücken. Lebhaft, dicht, elegant, saftig und zugänglich mit Eichenholz, Vanille, Tabak, Brombeeren Pflaumen, Johannisbeeren, Kirschen, Leder, Erde sowie Pfeffer. Harmonisch, rund mit toller Säurestruktur

**Magari Ca'Marcanda DOP** 7.5dl CHF 98.-

Angelo Gaja Bolgheri

Vielschichtiger Geschmack mit Zedernholz, Vanille, Schokolade, Brombeere, Pflaume, Johannisbeeren, Schwarzkirsche, Leder, Gewürzen, Tabak, Paprika, Eukalyptus und einem Hauch von Blüten.

