

Buffet Stalden Lombardo

DER CHEF EMPFIEHLT

Cappellacci nach Chef-Art



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

CHF: 23.⁵⁰

Lasagna Bolognese



Mit Bechamelsauce
Zubereitung ca. 30min

CHF: 25.⁰⁰

Tortelloni al Trevisano



Mit Radicchio Trevisano,
Gorgonzola und Haselnüssen

CHF: 23.⁰⁰

Paccheri Mare e Monti



Mit Garnelen und Steinpilzen

CHF: 25.⁰⁰

*evtl. gefroren

Buffet Stalden Lombardo

DER CHEF EMPFIEHLT

Entrecôte Tagliata



Mit karamellisierte Zwiebeln,
Venere-Reis und Gemüse

CHF: 40.⁵⁰

**LAMMFILET (200G) IN
PISTAZIENKRUSTE**



Mit Pflaumenglasur, Pommes
Frites und Gemüse

CHF: 38.⁰⁰

Schweins-Cordon Bleu



Mit Pommes Frites und Gemüse

CHF: 33.⁰⁰

MUSCHEL-SAUTÉ



Mit grilliertem Brot

CHF: 25.⁰⁰

*evtl. gefroren

Buffet Stalden Lombardo

Speisekarte

Vorspeisen

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

*evtl. gefroren

Buffet Stalden Lombardo

Pasta



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

*evtl. gefroren

Buffet Stalden Lombardo

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

Pasta ohne Gluten: + CHF 2.00

Kleine Portion: CHF - 3.00

Buffet Stalden Lombardo



Hauptspeisen



Entrecôte (200g) mit Pommes Frites und Gemüse nach Wahl mit: Cafè-de-Paris / Grüne Pfeffersauce / Pilzsauce	CHF 40. ⁵⁰
Entrecôte (200g) mit Gemüserisotto und Safran mit Gorgonzolasauce und Pistazien	CHF 43. ⁵⁰
Schweinsschnitzel mit Zitronen- oder Weissweinsauce mit Risotto und Gemüse	CHF 29. ⁰⁰
Roastbeef mit Tartarsauce mit Pommes Frites und Gemüse	CHF 32. ⁵⁰
Grillierte Pouletbrust mit Tartarsauce mit Pommes Frites und Gemüse	CHF 28. ⁵⁰
Grilliertes Lachsfilet alla Mediterranea* mit Kirschtomaten, schwarzen Oliven, Risotto und Gemüse	CHF 42. ⁰⁰
Garnelen mit Ruhm-Salbeisauce* 8 Stücke mit Risotto und Gemüse	CHF 44. ⁰⁰

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



Margherita

mit Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum

CHF 18.⁰⁰

Prosciutto

mit Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum und Schinken

CHF 21.⁵⁰

Diavola

mit Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum,
scharfem Salami und Oliven

CHF 21.⁵⁰

Buffeto

mit Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum, Rukola
Kirschtomaten, Grana Padano und Parmaschinken

CHF 24.⁵⁰

4 Formaggi

mit Mozzarella, Raclette, Gorgonzola und Mascarpone

CHF 22.⁵⁰

Thunfisch und Zwiebeln

CHF 23.⁰⁰

Marinara

mit Tomatensauce, Sardellen, Oregano und Knoblauch

CHF 19.⁰⁰

Lachs

mit Tomatensauce, Mozzarella, Lachs und Zwiebeln

CHF 23.⁵⁰

Rustica

mit Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola
und Parmaschinken

CHF 23.⁵⁰

Bruschetta

mit Kirschtomaten, Büffelmozzarella und Rukola

CHF 23.⁰⁰

Steinpilzen

mit Tomatensauce, Mozzarella, Steinpilzen
Grana Padano und Parmaschinken

CHF 25.⁰⁰

Pinsa ohne Gluten: + CHF 2.00

*evtl. gefroren

Buffet Stalden Lombardo

Kindermenü

CHF 17.50

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

Chicken Nuggets mit Pommes Frites + 1 Glace Kugel

Chicken Nuggets mit Pommes Frites CHF 14.00

Portion Pommes Frites CHF 8.00

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

Alle Preise sind inkl. MwST

Buffet Stalden Lombardo

Unsere Flaschenweine



Weissweine / Vini Bianchi / Vins Blancs

Heida 5dl CHF 38.-

Diroso

Aus dem höchsten Rebberg Europas, lieblich, vollmundig
Provenant du plus haut vignoble d'Europe, fruits agréables

Petite Arvine «Aphrodine» 7.5dl CHF 46.-

Albert Mathier

Walliser Rarität, Noten von Zitrusfrucht, langer Abgang
Rareté valaisanne, notes d'agrumes, finale longue

Pinot Grigio «Cavatina» 5dl CHF 27.-

Friuli

Trockener Weisswein, leicht und geschmeidig
Vin blanc sec, léger et fin

Roero Arneis «Fontanafredda» 7.5dl CHF 36.-

Piemont

Harmonisch, rund mit toller Säurestruktur
Harmonieux, rond avec des tanins équilibrés

Gewürztraminer 7.5dl CHF 48.-

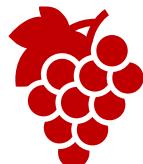
Südtirol

Intensive kräftige Aromen mit viel Körper und Fülle
Arômes puissant et intenses



Unsere Weine werden vom
Weinpartner „Transvinum“ besorgt

Buffet Stalden Lombardo



Rosewein / Vino Rosato / Vin Rosé

Dôle Blanche 5.0dl CHF 18.50.-
Rouvinez Vins

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

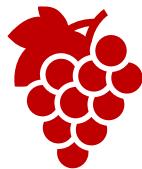
Cornalin Barrique 7.5dl CHF 56.-
Maison Mathieu
Walliser Spezialität mit kräftigem Finale
Spécialité valaisanne, riche en bouche

Charmy BIO 5dl CHF 32.- 7.5dl CHF 45.-
Comby Vins
BIO-Wein vom Winzer des Jahres, elegant und rund
(Rebsorten/Cépages: Doliñoir/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

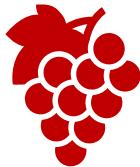
Cuvée 3^{ème} Millénaire 7.5dl CHF 62.-
Herzchen-Wein / Vin du Coeur
Cave St. Pierre
Der Barrique-Ausbau verleiht Eleganz und Ausgewohnheit
Élevé en barrique, élégant, bon équilibre

Buffet Stalden Lombardo



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