

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 paniertes 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
Corteccie (Frischteigwaren) Boscaiola mit Speck, Steinpilzen, Tomaten und Rahm	CHF 24.00

*evtl. gefroren

Buffet Stalden Lombardo

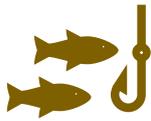
Risotto misto Mare	CHF 25.00
mit Kraken, Muscheln, Venusmuscheln, Garnelen und Kirschtomaten	
Panciotti gefüllt mit Garnelen und Jakobsmuscheln*	CHF 22.50
mit Tomaten-Rahmsauce	
Tagliatelle mit Riesengarnelen	CHF 24.50
mit Zucchini und Safransauce	
Paccheri (Frischteigwaren)*	CHF 25.00
mit Muscheln, 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

*evtl. gefroren

Buffet Stalden Lombardo



Hauptspeisen



Entrecôte (200g) mit Pommes Frites und Gemüse CHF 40.50

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

Entrecôte (200g) mit Gemüserisotto und Safran CHF 43.50

mit Gorgonzolasauce und Pistazien

Schweinsschnitzel mit Zitronen- oder Weissweinsauce CHF 29.00

mit Risotto und Gemüse

Roastbeef mit Tartarsauce CHF 32.50

mit Pommes Frites und Gemüse

Grillierte Pouletbrust mit Tartarsauce CHF 28.50

mit Pommes Frites und Gemüse

Grilliertes Lachsfilet alla Mediterranea* CHF 42.00

mit Kirschtomaten, schwarzen Oliven, Risotto und Gemüse

Garnelen mit Ruhm-Salbeisauce* CHF 44.00

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



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

*evtl. gefroren

Buffet Stalden Lombardo

Unsere Flaschenweine



Weissweine / Vini Bianchi / Vins Blancs

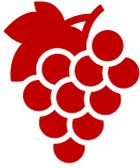


Heida Diroso Aus dem höchsten Rebberg Europas, lieblich, vollmundig <i>Provenant du plus haut vignable d'Europe, fruits agréables</i>	5dl	CHF 38.-
Petite Arvine «Aphrodine» Albert Mathier Walliser Rarität, Noten von Zitrusfrucht, langer Abgang <i>Rareté valaisanne, notes d'agrumes, finale longue</i>	7.5dl	CHF 46.-
Pinot Grigio «Cavatina» Friuli Trockener Weisswein, leicht und geschmeidig <i>Vin blanc sec, léger et fin</i>	5dl	CHF 27.-
Roero Arneis «Fontanafredda» Piemont Harmonisch, rund mit toller Säurestruktur <i>Harmonieux, rond avec des tanins équilibrés</i>	7.5dl	CHF 36.-
Gewürztraminer Südtirol Intensive kräftige Aromen mit viel Körper und Fülle <i>Arômes puissant et intenses</i>	7.5dl	CHF 48.-



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
Élegant, aux arômes de fruits

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

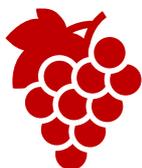
Charmy BIO 5dl CHF 32.- 7.5dl CHF 45.-
Comby Vins
BIO-Wein vom Winzer des Jahres, elegant und rund
(Rebsorten/Cépages: Diolinoir/Merlot/Pinot Noir)
Vin BIO du vigneron de l'année, élégant et agréable

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^{ième} 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

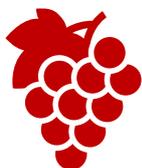


Buffet Stalden Lombardo



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.-
Monterè Cà de'Rocchi DOP Veneto Angenehme Holznote, langer Abgang <i>Note boisée agréable, grande finale</i>	7.5dl	CHF 59.-
Erre Rosso DOC 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.

