



MENÜ VORSCHLÄGE AB 10 PERSONEN

ANTIPASTI

Carpaccio di manzo (Rind)	1/2	18.00
Carpaccio di bresaola (luftgetrockneter Rinderschinken)	1/2	17.50
Carpaccio di polpo (Tintenfisch)	1/2	19.00
Insalata mista (Gemischter Salat)		10.50
Insalata verde (Grüner Salat)		8.50
Insalata di formentino con uovo (Nüsslisalat mit Ei)		11.00
Insalata di spinaci ai porcini e pancetta (Lauwarmer Spinatsalat mit Steinpilzen und Speck)		16.50

PASTA FATTA IN CASA

Tagliatelle ai porcini 1/2 (mit Steinpilzen)	1/2	21.50
Tagliatelle al salmone 1/2 (mit Lachs)	1/2	25.50
Tagliolini con scampi e pomodorini (mit Crevetten und Cherrytomaten)		21.50
Tagliolini con scampi, aglio olio e peperoncino (mit Crevetten, Knoblauch, Peperoncino)	1/2	21.50
Pasta ripiena al salmone (Gefüllte Pasta mit Lachs)	1/2	19.00
Pasta ripiena alle melanzane con sugo di pomodori (Gefüllte Pasta mit Auberginen und Tomatensauce)	1/2	19.00
Pasta ripiena ai spinaci con burro e salvia (Gefüllte Pasta mit Spinat, an Butter und Salbei)	1/2	19.00
Pasta ripiena alle castagne (Gefüllte Pasta mit Kastanien)	1/2	21.50



MENÜ VORSCHLÄGE AB 10 PERSONEN

CARNE

Saltimbocca di vitello alla Romana (Kalbsplätzli mit Rohschinken und Salbei)	1/2 30.00 1/1 36.00
Scaloppine al limone (Kalbsplätzli an frischer Zitronensauce)	1/2 29.00 1/1 35.50
Scaloppine al marsala (Kalbsplätzli an Marsalasaucce (Likörwein))	1/2 31.00 1/1 37.00
Steak di vitello alla salsa alle spugnole (Kalbssteak an Morchelrahmsauce, 200-220gr.)	55.00
Filetto di manzo ai porcini (Rindsfilet mit frischen Steinpilzen, 200-220gr.)	55.00
Ideal für grössere Gruppen empfohlen Bistecca alla fiorentina (gegrilltes T-Bone Steak vom Rind), nach Gewicht	12.00 pro 100gr

FÜR VEGETARIER

Gnocchi di patate fatta in casa al pomodoro (Hausgemachte Gnocchi an frischer Tomatensauce)	18.50
Piatto di verdura con pommes frites o risotto al parmigiano (Gemüseteller mit Pommes Frites oder Parmesanrisotto)	24.50
Piatto di verdura con risotto ai porcini (Gemüseteller mit Steinpilzrisotto)	28.00

DOLCI

Wir haben die Erfahrung gemacht dass die Gäste auf Wunsch gerne das Dessert noch "Offen" lassen.

Daher freuen wir uns wenn sie sich auf unsere Homepage oder vom Team direkt inspirieren lassen, da auch viele hausgemachte Desserts mit verschiedenen Sorten an Früchten zubereitet werden, wie z.B. die Semifreddi (halbgefrorenes Parfait), je nach Saisonangebot abwechseln können.

BUON APPETITO



MENÜ VORSCHLÄGE AB 10 PERSONEN

VARIA

→ Damit alles gut klappt ist es von Vorteil wenn möglichst alle Gäste das selbe Menu essen; mit vielleicht zwei Abweichungen, damit wir Ihren schönen Event perfekt vorbereiten können.

Wir empfehlen Ihnen auch unsere Speisekarte
https://rotgerbe.ch/pdf/Rotgerbe_Speisekarte_201908.pdf
zu konsultieren, wir bieten viele feine Speisen an.

Für eine persönliche Beratung mit unserem Team stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Ihre Reservation nehmen wir per Email info@rotgerbe.ch oder telefonisch 052 625 52 28 gerne entgegen.

Wir freuen uns, Sie durch einen schönen Abend zu begleiten.

Ihr Rotgerbe Team

Zahlungsmittel: Wir akzeptieren: Bargeld (CHF, EUR), MasterCard, VISA, American Express, Maestro und PostCard.

WiFi Rotgerbe_Gast steht unseren Gästen kostenlos zur Verfügung. WiFi Passwort: rotgerbe

Bitte besuchen und bewerten Sie uns auf Facebook, Google, Instagram und Tripadvisor.