



FUMAGALLI

Pasta fatta in casa

Bankettvorschläge

Anbei eine kleine Auswahl an Menuvorschlägen. Alle Gerichte werden aus erstklassigen frischen Produkten der Natur hergestellt und sind deshalb teilweise saisonabhängig. Selbstverständlich können wir jederzeit ein individuelles,

Ihren Wünschen entsprechendes Menu zusammenstellen.

Kommen Sie vorbei oder rufen Sie uns an, wir beraten Sie gerne!

Menu 1

Vitello marinato al timo e limoni canditi

Mit Thymian und eingelegten Zitronen mariniertes, fein geschnittenes Kalbfleisch

*

Trancia di salmone in crosta di funghi, salsa bearnese

Patate novelle e broccoli alle mandorle

Lachstranche mit Champignonkruste, Bearner Sauce

Bratkartoffeln und Broccoli mit Mandeln

*

Ananas crumble e gelato allo yogurt

Überbackene Ananas mit Joghurt-Eis

CHF 54.00

Menu 2

Antipasto casareccio

con verdure alla griglia, mozzarelline e grana

Italienischer Vorspeiseteller mit Aufschnitt,
gegrilltem Gemüse, kleinen Mozzarella und Parmesan

*

Scaloppine di vitello al limone

Tagliolini al burro e verdura di stagione

Kalbsschnitzel an Zitronensauce

Butternudeln und Saisongemüse

*

Millefoglie di mousse al cioccolato e mele stufate

Mille-feuille von Schokoladenmousse mit gedünsteten Äpfeln

*

CHF 55.00

Menu 3

Involentino di bresaola con ricotta alle erbe, insalata di rucola

Kleine Bresaola-Roulade mit Ricotta und Kräutern, Rucolasalat

*

Ossobuco gremolata, gratin di patate e cavolo rapa

Bietole saltate al burro

Geschmorte Kalbshaxe mit geriebener Zitronenschale, Knoblauch und Petersilie

Kartoffel-Kohlrabi-Gratin und sautierte Krautstiele

*

Semifreddo della casa a scelta con insalata di frutta di stagione

Halbgefrorenes nach Wahl mit frischem Fruchtsalat

CHF 62.00

Menu 4

Insalata di stagione

Saisonsalat

*

Petto di pollastra francese arrostito in salsa di vino rosso

Risotto alle erbette e funghi di Parigi

Gebratene französische Maispoularde an Rotwein-Sauce

Risotto mit Champignons und Kräutern

*

Torta diplomatica con salsa al cioccolato

ed insalata di frutta di stagione

Diplomat-Schnitte mit frischem Fruchtsalat

CHF 48.00

Menu 5

Zuppa di castagne con croccante di mandorle

Kastaniensuppe mit Mandelkrokant

*

Ravioli ai funghi di bosco, jus di carne e parmigiano

Ravioli gefüllt mit Waldpilzen, Fleischjus und Parmesan

*

Carré di vitello arrosto, salsa alle erbe

Patate saltate al timo e verdure di stagione

Rosa gebratenes Kalbskarree mit Kräuterjus

Sautierte Kartoffeln mit Thymian und Saisongemüse

*

Tarte tatin con gelato di vaniglia

Gestürzter Apfelkuchen mit Vanilleglace

CHF 76.00

ohne Teigwaren 61.00

Menu 6

Insalata ai frutti di mare alle erbe e verdure fresche di stagione

Meeresfrüchtesalat mit frischen Kräutern und Saisongemüse

*

Maccheroni al ragù di luganega e finocchietto selvatico

Maccheroni mit Luganega-Wurst und wildem Fenchelkraut

*

Pavé di vitello con marmellata di scalogni

Patate novelle arrostite e fricasea di verdure

Kalbssteak mit eingemachten Schalotten

Neue Kartoffeln und Gemüsefricasee

*

Variazione di tiramisù

Tiramisù-Variation

CHF 78.00

ohne Teigwaren 63.00

Menu 7

Insalata di polpo arrosto marinato allo zenzero e patate

Gebratener Oktopus-Salat mariniert mit Ingwer und Kartoffeln

*

Ravioli di ricotta, gorgonzola e noci, salsa alla crema

Ravioli gefüllt mit Ricotta, Gorgonzola und Baumnüssen an Rahmsauce

*

Carré d'agnello al raz el hanout, insalata di couscous e verdure glassate

Lammkarree mit Raz-el-hanout, Couscous-Salat mit glasierten Gemüse

*

Tortino al cioccolato, insalata di frutta e gelato alla vaniglia

Schokoladen-Törtchen, Fruchtsalat und Vanille-Eis

CHF 74.00

ohne Teigwaren CHF 61.00

Menu 8

Humus alla libanese, gamberoni ed insalata d'erbe

Kichererbsenpüree nach orientalischer Art, Riesenkrevetten und Kräutersalat

*

Tagliatelle ai funghi misti di bosco in salsa crema alle erbe

Nudeln mit Waldpilzen und Rahmsauce mit Kräutern

*

Filetto di manzo al jus di timo e torre di parmigiana di melanzane

Rindsfilet mit Thymian-Jus und kleiner Auberginen-Auflauf

*

**Carpaccio d'ananas al pesto di menta piperita
e sorbetto al limone**

Ananas-Carpaccio mit Pfefferminz-Pesto und Zitronensorbet

CHF 82.00

Ohne Teigwaren CHF 69.00

Menu 9

**Uovo al guscio su purea di pastinache,
funghi di bosco alla provenzale**

Weich gekochtes Ei auf Pastinakenpüree, Waldpilze provenzalische Art

*

**Petto d'anatra francese arrostito in salsa agrodolce
Patate castello e porri alla crema**

Gebratene französische Entenbrust in süss-saurer Sauce
Schlosskartoffeln und Lauchgemüse

*

Semifreddo alla cannella con composta di prugne

Zimt-Halbgefrorenes mit Zwetschgen-Kompott

CHF 64.00

Menu 10

Zuppa di pastinache con olio al curry e balsamico

Pastinakensuppe mit Curry-Öl und Balsamico-Essig

*

Ravioli di ricotta e chorizo, spuma alle erbe

Mit Ricotta und Chorizo gefüllte Ravioli an Kräuterschaum

*

**Spiedino di seppie e calamari arrostito alla salsa samoriglio
Purea di patate al prezzemolo e filetti di pomodoro alla nizzarda**

Gebratener Tintenfisch-Spiess mit Samoriglio-Sauce
Kartoffelpüree mit Petersilie und Tomaten Nizza Art

*

Filetto di manzo al jus di Sangria

Risotto al parmigiano e verdure di stagione

Rindsfilet mit Sangria-Jus, Risotto und Saisongemüse

*

Panna cotta e fichi caramellati

Panna cotta mit karamellisierten Feigen

CHF 90.00

ohne eine Vorspeise 78.00

Menu 11

Tortina croccante di ricotta e verdure

Piccola insalata di rucola all'aceto balsamico e salsa verde

Knuspriges Gemüseküchlein mit Frischkäse

Kleiner Rucolasalat mit Balsamicoessig und grüner Sauce

*

Ravioli di zucca alla mantovana, burro e salvia

Mit Kürbis und Amaretti gefüllte Ravioli an Salbeibutter

*

Filetto di branzino arrostito su purea di ceci all'orientale

Salsa allo zafferano e rosmarino

Gebratenes Wolfbarschfilet auf Kichererbsenpüree nach orientalischer Art

Safransauce mit Rosmarin

*

Filetto di capriolo arrostito con jus di selvaggina,

spätzli al burro e cavolo rosso stufato ai fichi

Gebratenes Rehfilet mit Wildjus, Spätzli und Rotkraut mit Feigen

*

Babà al rum farcito e gelato al torrone

Gefülltes Hefeteiggebäck mit Rum und Nougateis

CHF 90.00

ohne eine Vorspeise CHF 78.00

Menu 12

**Zuppa di lenticchie con strisce di petto d'anatra affumicato,
yoghurt ed erba cipollina**

Linsensuppe mit geräucherten Entenbruststreifen, Joghurt und Schnittlauch

*

Tagliatelle alla crema con porcini saltati ed erbette

Hausgemachte Nudeln an Rahmsauce mit gebratenen Steinpilzen und Kräutern

*

Costoletta di vitello arrostita e jus al porto, rotolo di risotto e verza

Gebratenes Kalbskotelett mit Porto-Jus, knusprige Risottorolle und Wirsing

*

Crema catalana guarnita di frutta

Katalanische Creme garniert mit Früchten

CHF 78.00

ohne Teigwaren CHF 65.00

Menu 13

**Terrina di fegato d'anatra con marmellata di mele cotogne,
bouquet d'insalata e brioche parigiana**

Entenleberterrinen mit Quitten-Chutney, Salatbouquet und Pariser Brioche

*

Ravioli di gallinacci e santoreggia alla schiuma di olio di tartufo

Ravioli gefüllt mit Eierschwämmli und Bohnenkraut an Trüffelöl-Schaum

*

**Entrecôte di cervo arrostito al jus di pepe selvatico
Polenta cremosa e fagiolini verdi avvolti nello speck**

Gebratenes Hirsch-Entrecôte mit wildem Pfeffer-Jus

Cremige Polenta und grüne Bohnen im Speckmantel

*

Semifreddo alle castagne, salsa al cioccolato e fichi caramellati

Kastanien-Halbgefrorenes mit Schokoladensauce und karamellisierten Feigen

CHF 82.00

Ohne Teigwaren CHF 69.00

Menu 14

Lasagne di melanzane tiepida su elisir di pomodoro all'origano

Bouquet di rucola, parmigiano al forno e strisce di carne secca

Lauwarme Auberginen-Lasagne auf Tomaten-Elixier mit Origan

Rucolasalat mit gebackenem Parmesan und Trockenfleischstreifen

*

Ravioli ripieni di taleggio e bietole

all'emulsione di panna ed erbette

Ravioli gefüllt mit Taleggiokäse und Krautstiel
an einer leichten Rahmemulsion mit Kräutern

*

Filetto di tonno bianco Albacore arrostito

con composta di cipolla, capperi e pomodoro

Raviolo aperto con strisce di verdure, basilico ed olive

Gebratener weisser Albacore-Thunfisch mit Zwiebeln, Kapern und Tomaten

Offenes Raviolo mit Gemüsestreifen, Basilikum und Oliven

*

Profiteroles alla vaniglia e cioccolato, salsa alle bacche di bosco

Mit Vanille- und Schokoladencreme gefüllte Profiteroles, Waldbeersauce

CHF 70.00

Ohne Teigwaren CHF 57.00