

Das Feuer knistert verführerisch im Kamin, das warme Licht der Glut wärmt die Herzen und die Grilladen duften viel versprechend. Zeit zum Geniessen. Im LA CASA. Dem Restaurant, wo neben Fisch und Fleisch vom Grill noch andere Leckereien kulinarische Akzente setzen.

Begleitet von ausgesuchten Weinen, die man sich auch leisten kann. Und der Möglichkeit sich einige der Köstlichkeiten gleich einpacken zu lassen. Wir sind sicher, bald werden auch Sie Feuer und Flamme für's LA CASA sein.

Lassen Sie sich inspirieren und werfen Sie einen Blick in unsere Menu- und Weinkarte.

Giorgio Angelini und sein Team freuen sich auf Ihren Besuch.

LA CASA. Zeit zum Geniessen.

Kulinarischer Auftakt

Bunt gemischte Salate vom Buffet

- ❖ Kleiner Teller 9.50
- ❖ Grosser Teller 12.-

Schmackhaftes Gemüse vom Grill 12.-

Zartes Rinds-Carpaccio 21.-

Fein geschnittenes Trockenfleisch 20.-

Leicht geschmolzene Formaggini 10.-

Hauptspeisen

Feines vom Metzger

Nach Ihren Wünschen grilliert:

❖ Rinds- oder Kalbskotelett	Marktpreis (siehe Vitrine)
❖ Rindsfilet - <i>200gr./300gr.</i>	39.-/49.-
❖ Spare Ribs - <i>½ oder ganze Portion</i>	19.-/27.-
❖ Lammkotelett	39.-
❖ Kalbspaillard	39.-
❖ Luganega (italienische Schweinswurst)	32.-
❖ Mistkratzerli	29.-

Frisches aus dem Wasser

Auf dem Grill zubereitet:

❖ Ganzer Seewolf – <i>ca. 450gr.</i>	45.-
❖ Ganze Goldbrasse – <i>ca. 450gr.</i>	45.-
❖ Tintenfisch	27.-
❖ Riesenkrevetten	42.-
❖ Tagesfisch (Fragen Sie nach unserem aktuellen Angebot), zum Beispiel: Steak vom Thunfisch oder Steak vom Schwertfisch	Marktfrisches Angebot (siehe Vitrine)

Passende Sauce wie auch eine feine Beilage nach Wunsch ist im Preis inbegriffen

Fein abgestimmte Saucen

Wählen Sie ganz nach Ihrem Gusto die Sauce zu Ihrem Fisch und Fleisch:

- ❖ Kräftige Barolosauce
- ❖ Süsspikante Marsalasauce
- ❖ Leichte Zitronensauce
- ❖ Grüne Pfeffersauce
- ❖ Delikate Parmesansauce
- ❖ Würzige Balsamicosauce
- ❖ Feine Weissweinsauce

Ideale Begleiter zu Fleisch und Fisch

- ❖ Knackige Pommes Frites
- ❖ Feinkörniger Reis
- ❖ Goldbraune Rösti
- ❖ Sämiges Risotto
- ❖ Aromatische Rosmarin-Bratkartoffeln
- ❖ Kurz gedünstetes Saisongemüse
- ❖ Frische Eiernudeln

Eine Beilage inbegriffen; Weitere Beilagen 7.50

Giorgio's

Hausgemachte Pasta

Alle unsere Teigwaren sind hausgemacht.

- | | |
|---|-----------|
| ❖ Saisonravioli - <i>½ oder ganze Portion</i> | 18.-/23.- |
| ❖ Lasagne - <i>½ oder ganze Portion</i> | 19.-/24.- |
| ❖ Dinkelnudeln „Nicola“ - <i>½ oder ganze Portion</i> | 20.-/25.- |
| ❖ Tages-Teigwaren (Fragen Sie nach unserem aktuell Angebot) | 22.50 |

Leckerer zum Abschluss

Hausgemachte Spezialitäten

❖ Tiramisu	12.50
❖ Panna Cotta	12.-
❖ Semifreddo	12.50
❖ Zabaione	11.50
❖ Zuppa Inglese – der Klassiker	16.00
Glaces (pro Kugel)	3.50
Käseauswahl vom Wagen	16.50
Die Überraschung:	
Schokoladenfondue mit frischen Früchten	15.50

Alle Preise sind in Schweizer Franken angegeben inkl. 7,6% MwSt.