



WOCHENMENÜ

«Alle Menüs werden mit einem gemischten Salat
oder einer Suppe serviert.»

Menu Eins

Rigatoni tre pi 18.00
Rigatoni an Rahmsauce mit Erbsen, Schinken und Parmesan

Menu Zwei

Gnocchi pasticciati alla bolognese 18.00
Gnocchi an Bolognese- und Béchamelsauce mit Mozzarella

Menu Drei

Risotto Gamberi e zucchini 18.50
Risotto mit Crevetten und Zucchini

Menu Vier

Tagliatelle al salmone e capesante con salsa al limone 24.50
Bandnudeln an Zitronensauce mit Lachs und Jakobsmuscheln

Menu Fünf

Pizza Gorgonzola e salame piccante 18.50
Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola und pikanter Salami

Menu Sechs

Involtino di manzo con prosciutto 27.50
Rinderroulade gefüllt mit Schinken und Mozzarella an grüner Pfefferrahmsauce, dazu Tagliolini und Gemüse

Menu Sieben

Insalata cesare con petto di faraona 22.50
Caesar-Salat mit Perlhuhn-Supreme vom Grill mit Cherrytomaten und Parmesan

Menu Acht

Bistecca di tonno al sesamo e salsa al basilico 34.50
Thunfischsteak vom Grill mit Sesamkruste und Basilikumsauce, dazu Risotto und Gemüse

Acquarello
cucina italiana

Menu Neun «BUSINESS LUNCH»

Tagliolini al tartufo 49.50
Tagliolini mit Sommertrüffel

Rib-Eye-Steak «Black Angus», alla griglia e verdure grigliate
Rib-Eye-Steak «Black Angus» vom Grill an Kräuterbutter, dazu Grillgemüse

Semifreddo al cioccolato
Schokoladen-Parfait mit frischen Früchten

Menu ZEHN «ACQUARELLO-KLASSIKER»

Tagliata toscana 36.50
Tranchiertes US-Entrecôte auf Rucola mit Parmesan und Cherrytomaten, dazu feine Rosmarinkartoffeln

Dolce

Semifreddo al cioccolato 6.50
Schokoladen-Parfait mit frischen Früchten

NEU! ALLE
GERICHTE
AUCH ALS
TAKE AWAY

ADDIZIONALE SPECIALE

+ Mineralisches Getränk 3dl (offen)
+ Espresso

CHF 7.00

+ Mineralisches Getränk 3dl (offen)
+ Vino della casa 1dl
+ Espresso

CHF 10.00