

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

Acquarello
cucina italiana

Menu Eins

Rigatoni pasticciati 18.00
Rigatoni an Bolognese-Béchamelsauce
mit Mozzarella überbacken

Menu Zwei

Gnocchi al pesto di rucola con noci 18.00
Gnocchi an Rucolapsto mit Walnüssen

Menu Drei

Risotto alle pere con gorgonzola e miele 18.50
Risotto mit Birnen, Gorgonzola und Honig

Menu Vier

Spaghetti al limone con asparagi, pancetta e timo 24.50
Spaghetti Chitarra an Zitronensauce mit Spargeln,
Speck und Thymian

Menu Fünf

Pizza con salsiccia e asparagi 18.50
Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, Salsiccia und Spargeln

Menu Sechs

Paillard di manzo con tagliolini e asparagi 32.50
Rinderpaillard «Black Angus», dazu Tagliolini und Spargeln

Menu Sieben

Insalata Valeriana con fegato 27.50
Nüsslisalat an Balsamico mit Kalbsleber, Zwiebeln,
Cherrytomaten und Parmesan

Menu Acht

Lucioperca in crosta di patate con risotto e spinaci 34.50
Zanderfilet mit Kartoffelkruste, dazu Risotto und Spinat

Menu Neun «BUSINESS LUNCH»

Ravioli al tartufo 49.50
Ravioli an Trüffelsauce

Filetto di manzo «Black Angus» al pepe verde con asparagi
Rinderfilet «Black Angus» an grüner Pfefferrahmsauce,
dazu Spargeln

Carpaccio di ananas con sorbetto all'uva
Ananascarpaccio mit Traubensorbet

Menu Zehn «ACQUARELLO-KLASSIKER»

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

Dolce

Carpaccio di ananas con sorbetto all'uva 6.50
Ananascarpaccio mit Traubensorbet

**NEU! Alle
Gerichte
auch als
take Away**

ADDIZIONALE SPECIALE

+ Mineralisches Getränk 3dl (offen)	+ Mineralisches Getränk 3dl (offen)
+ Espresso	+ Vino della casa 1dl
	+ Espresso
CHF 7.00	CHF 10.00

Alle Preise inkl. 7.7 % MWST.