

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

Acquarello
cucina italiana

Menu Eins

Paccheri allo zafferano con salsiccia 18.00
Paccheri an Safrancrème mit Salsiccia

Menu Zwei

Gnocchi al limone con asparagi e pancetta 18.00
Gnocchi mit Spargeln und Pancetta an Zitronensauce

Menu Drei

Risotto al mango con cocco e noci 18.50
Risotto mit Mango und Kokosnuss, dazu Walnüsse

Menu Vier

Strozzapreti zucchini e vongole 24.50
**Strozzapreti mit Zucchini und Venusmuscheln,
dazu Cherrytomaten**

Menu Fünf

Pizza con Schiacciata di patate e Peperoni 18.50
**Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, gestampfte Kartoffeln
und Peperoni**

Menu Sechs

Spiedini black angus con verdura e tagliolini 32.50
Spieß «Black Angus» vom Grill mit Gemüse und Tagliolini

Menu Sieben

Insalata acquarello 27.50
**Saisonsalat mit frischen Früchten und Rinderfiletstreifen,
dazu Waldpilze**

Menu Acht

Branzino alla mediterranea con risotto e asparagi 34.50
Loup de Mer (mediterrane Art) mit Spargeln und Risotto

Menu Neun «BUSINESS LUNCH»

Ravioli al pomodoro e Stracciatella 49.50
Ravioli an Tomatensauce mit Burrata-Stracciatella

Filetto con salsa al barolo
Rinderfilet «Black Angus» mit Barolosauce und Grillgemüse

Crema bruciata con Mirtilli
Crème brûlée mit Himbeeren

Menu Zehn «ACQUARELLO-KLASSIKER»

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

Dolce

Crema bruciata con Mirtilli 6.50
Crème brûlée mit Himbeeren

**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.