

PULCINELLA

*Pulcinella kommt
aus der Commedia dell 'arte
von Goldoni.*

*Er ist ein lebenswerter
Possenreisser.*

*Für die Neapolitaner
ist er ein schlauer, lustiger,
manchmal etwas grober,
aber immer gutmütiger
Vielfrass.*

*Auf gut Deutsch:
"ein schlauer Taugenichts".
Pulcinella ist die
Verkörperung der
neapolitanischen Volksseele.*

(alle Preise inkl. 7.7% MWST)

BUON APPETITO!

LIEBE GÄSTE

*Bitte informieren Sie uns im Voraus
in Bezug auf Allergien oder Unverträglichkeiten.
Danke.*

VORSPEISEN

Thunfischcarpaccio

Fr. 20.50

Carpaccio vom "Luma Beef"

Fr. 23.50

Pulposalat

Fr. 22.50

Steinpilzragout

Fr. 21.50

Calamares sautiert in Olivenöl

Fr. 23.-

Räucherlachs auf Blattsalat

Fr. 21.50

Radicchio-Salat

mit caramelisierten Baumnüssen

Fr. 11.50

***Selbstverständlich
servieren wir Ihnen auch
Salate nach Wunsch.***

SUPPEN

***“Zuppa pavese“
Hühnerbouillon mit Toast,
mit Käse überbacken und rohem Ei***
Fr. 10.50

Artischockenschaumsuppe
Fr. 11.-

Tomatencrèmesuppe
Fr. 10.-

Parmesancrèmesüpli
Fr. 10.50

RISOTTI

***Risotto mit Taleggio
und schwarzem Pfeffer***
Fr. 33.50

Risotto mit Steinpilzen
Fr. 35.-

Risotto al Radicchio
Fr. 31.-

Risotto mit Crevetten
Fr. 37. -

Für unsere Risotti verwenden wir einen Risotto Acquerello

PASTA

*Unsere Teigwaren sind hausgemacht
und werden für Sie frisch zubereitet.*

Tagliatelle an Steinpilzen

Fr. 18.50 / Fr. 29.50

Gnocchi an Tomatensugo

Fr. 15.- / Fr. 26.50

Tagliatelle an Artischockencrèmesauce

Fr. 18.- / Fr. 28.-

***Ravioli mit Ricotta und Spinatfüllung
an Butter und Salbei***

Fr. 15.- / Fr. 26.50

***Ravioli mit Rindfleischfüllung
an Tomatensauce***

Fr. 15.- / Fr. 26.50

***Ravioli mit Kalbfleischfüllung
an Trüffelbutter***

Fr. 23.- / Fr. 37.-

RINDFLEISCHGARZEITEN

bleu

rare

stark blutig

Das Fleisch wird kräftig angebraten und erreicht eine Kerntemperatur von ca. 40–50°C. Der austretende Fleischsaft ist dunkelrot.

saignant

medium rare

blutig

Das Fleisch wird bei mittlerer Hitze gebraten, bis der Kern ca. 55°C erreicht. Der austretende Fleischsaft ist rötlich.

à point

medium

rosa

Das Fleisch wird bei mittlerer Hitze "auf den Punkt" gebraten. Die Kerntemperatur beträgt ca. 65°C. Das Fleisch ist innen gleichmässig rosa gefärbt.

bien cuit

well done

durch

Das Fleisch wird bei kleinem Feuer langsam gebraten. Der Kern weist eine Temperatur von ca. 85°C auf und ist nur noch ganz leicht rosa.

FLEISCHGERICHTE

*Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen gerne
eine Beilage Ihrer Wahl.*

Piccata alla Milanese

Fr. 39.50

Saltimbocca alla Romana

Fr. 39.50

Kalbsschnitzel an Zitronensauce

Fr. 38.50

Schweinssteak mit Steinpilzen und mit Taleggio überbacken

Fr. 39.50

Pouletbrüstli an Vin Santo

Fr. 32.50

Kaninchen mediterran

Fr. 38.-

Kalbsmedaillon mit Steinpilzen

Fr. 46.-

Kalbsmedaillon an Marsala

Fr. 43.-

Rindsentrecôte mit frischem Rosmarin

Fr. 41.50

Rindsfilet an Balsamico-Reduktion

Fr. 48.50

Kalbshaxe Bauernart

Fr. 38.50

FÜR LIEBHABER

***Kutteln an Tomatensauce
mit Polenta***
Fr. 27.50

BEILAGEN ZU FLEISCHGERICHTEN

Polenta

***Risotto mit Weisswein
und Parmesan***

Tagliatelle, Taglierini

Gemüse

FISCH UND KRUSTENTIERE

***Gamberoni vom Grill an Kräutersauce,
dazu Paella-Reis***
Fr. 46.-

***Seezunge Müllerin-Art
mit Safranrisotto***
Fr. 48.-

KÄSE

Parmigiano "grana padano"
(Parmesan)
Fr. 10.50

Gorgonzola dolce
(mild)
Fr. 10.50

Mascarpone-Gorgonzola
(Terrine)
Fr. 10.50

Taleggio
(Lago di Monate)
Fr. 10.50

UNSERE LIEFERANTEN

*Wir arbeiten grundsätzlich mit regionalen und saisonalen Produkten.
Alle unsere Teigwaren werden täglich frisch zubereitet.*

Bagnasco, Pfungen
Milchprodukte und Käse

Egger, Werthbühl
Gemüse und Salate

Leibacher, Metzgerei, Märstetten
Fleisch

Frifag, Märwil
Geflügel

Gossner, Waldkirch
Eier

Bäckerei Mohn, Berg
Brot und anderes

Wahrenberger, Lamperswil
Mehl

Norwyk, Weinfeld
Lachs

Bianchi, Zürich
Allgemeine Spezialitäten

VIELEN DANK.