

Menuekarte “Il Ristorantino Sonne Islikon”

ANTIPASTI	Insalata Salat Salad	7.50
	Crostatina di broccoli e taleggio Broccoliküchlein und Taleggio Broccoli cake and Taleggio	18.50
	Prosciutto di Parma 18 mesi e mozzarella Parmaschinken 18 Monate und Mozzarella Parma ham 18 months and Mozzarella	18.50
	Insalata di polipo (Atlantico nord) Tintenfischsalat (Nordatlantik) Octopus salad (North Atlantic)	18.50
	Insalatina di valeriana con filettini d’agnello (NZ) Nüsslisalat mit Lammfilet (NZ) Valerian salad with lamb fillets (NZ)	20.50
MINESTRE	Zuppa di pomodoro Tomatensuppe Tomato soup	7.50
	Crema di patate Kartoffelcremesuppe Potato cream soup	7.50
	Zuppa di fagioli Bohnensuppe Bean soup	7.50

Wenn Sie eine Allergie haben, dann melden Sie dies bitte unseren Mitarbeitern. Wir beraten Sie gerne.

PRIMI PIATTI	<i>Penne dello chef</i> 20.50 / 22.50 <i>Penne mit frischen Cocktailtomaten, Speck und Mascarpone</i> <i>Penne with fresh tomatoes, bacon and mascarpone</i>
	<i>Gnocchi alla Sorrentina (fatti a casa)</i> 22.50 / 24.50 <i>Hausgemachte Gnocchi Sorrentina</i> <i>Homemade gnocchi Sorrentina</i>
	<i>Lasagnetta al parmigiano</i> 22.50 / 24.50 <i>Lasagnetta mit Parmesan</i> <i>Lasagnetta with Parmesan</i>
	<i>Risotto al radicchio rosso trevisano e speck</i> 22.50 / 24.50 <i>Risotto mit rotem Trevisano Chicorée und Speck</i> <i>Risotto with red Trevisano chicory and bacon</i>
	<i>Pasta con le sarde (Mediterraneo) olive nere, uva passa, pinoli e zafferano</i> 22.50 / 24.50 <i>Pasta mit Sardinien (Mittelmeer) schwarze Oliven, Rosinen, Pinienkerne und Safran</i> <i>Pasta with sardines (Mediterranean) black olives, raisins, pine nuts and saffron</i>
PESCE	<i>Filetto di triglia scottato su crema di peperoni, olive nere confit e tortino di patate</i> 38.50 <i>Rotbarbenfilet auf Peperonicreme, Confit von schwarzen Oliven und Kartoffelküchlein</i> <i>Seared fillet of red mullet on pepper cream, confit of black olives, with potato pie</i>
	<i>Involtino di filetto di sogliola fresca al basilico affogato in salsa di pomodorini, olive nere, capperi e uva passa</i> 41.50 <i>Roulade vom frischen Seezungenfilet an Basilikum, in Cocktailtomatensauce, schwarzen Oliven, Kapern und Rosinen</i> <i>Roulade of fresh sole fillet with basil, tomato sauce, black olives, capers and raisins</i>
	<i>Branzino selvatico (F) all'acqua pazza (in padella con aromi) con patate schiacciate e spinaci</i> 41.50 <i>Wilder Wolfsbarsch (F) im verrückten Wasser (in einer Pfanne mit Kräutern) mit Kartoffelküchlein und Spinat</i> <i>Wild sea bass (F) in crazy water (in a pan with herbs) with crushed potatoes and spinach</i>

C A R N E	<i>Saltimbocca (CH) alla Romana</i>	26.50
	<i>Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei</i>	
	<i>Veal escalope with smoked ham and sage</i>	
	<i>Guance di vitello (CH) all'aceto bianco</i>	41.50
<i>con risotto allo zafferano e verdure</i>		
<i>Kalbsbäckchen (CH) an weissem Essig,</i>		
<i>mit Safranrisotto und Gemüse</i>		
<i>Veal cheeks (CH) with white vinegar,</i>		
<i>saffron risotto and vegetables</i>		
	<i>Costoletta di vitello (CH) ai carciofi al forno</i>	44.50
	<i>Kalbsskottlett (CH) mit Artischocken vom Ofen</i>	
	<i>Veal cutlet (CH) with artichokes from the oven</i>	
	<i>Filetto di manzo (Culinarium Ostschweiz)</i>	49.50
	<i>al vino rosso con risotto e verdura</i>	
	<i>Rindsfilet an Rotwein mit Risotto und Gemüse</i>	
	<i>Beef fillet on red wine sauce, with risotto and vegetables</i>	
C O N T O R N I	<i>Tagliatelle al burro</i>	6.00
	<i>Butternudeln</i>	
	<i>Butter noodles</i>	
	<i>Risotto al parmigiano</i>	6.00
	<i>Risotto mit Parmesan</i>	
	<i>Risotto with parmigiano</i>	
	<i>Verdure</i>	6.00
	<i>Gemüse</i>	
	<i>Vegetables</i>	

Dolci – Desserts

***Crema gelato alla panna con
noci e miele*** 7.50
*Rahmglacé mit Nüssen und
Honig*
Ice cream with nuts and honey

Sorbetto di lime con Vodka 8.50
Limettensorbet mit Wodka
Lime sorbet with Vodka

***Tortino al cioccolato caldo
con gelato alla vaniglia*** 9.50
*Warmes Schokoladenküchlein
mit Vanilleglacé*
*Hot chocolate cake with vanilla
ice cream*

Zabaione al Passito 9.50
Zabaione mit Passito
Zabaione with Passito

Mousse di tiramisù 9.50
Tiramisù Mousse
Mousse of tiramisù

Panna cotta ai frutti di bosco 9.50
Pannacotta mit Waldbeeren
Pannacotta with berries

Crema caramellata 9.50
Caramelcreme
Caramelized cream

Semifreddi

Cassata 9.50
Cassata
Cassata

Tartufo 9.50
Schokoladentrüffel
Chocolate truffle

Mocca parfait 9.50
Mokkaparfait
Mocha parfait

Alle Desserts sind hausgemacht