

Da alle Gerichte **mit hochwertigen Produkten** frisch und schonend gekocht werden, bitten wir Sie um Verständnis für eine etwas längere Zubereitungsdauer (über 20 Minuten). Für den «schnellen Hunger» empfehlen wir Ihnen unser Teppanyaki Cook & Show Buffet.

## Suppen

### Hausgemachte Minestrone

mit frischem Gemüse und feinen Kräutern, dazu ein Crostini mit Olivenöl

kleine Portion Fr. 14.00 / € 11.00 – grosse Portion Fr. 20.00 / € 15.00

### Tagessuppe vom Buffet

Fr. 12.00 / € 9.00

## Vorspeisen & Salate

**Grosse Auswahl an Anti-Pasti** (kalt geräucherte Auberginenscheiben, gegrillte Paprika, Peppadew mit Feta, Artischocken, Zucchini-Schiffchen) mit **Bresola Valtellina** aus der Lombardei, einem kleinen **Freifangscampispiess** aus Island und **gehobeltem Peccorino Toscana** stagionato DOP

Vorspeise Fr. 22.00 / € 17.00 – Hauptgang Fr. 42.00 / € 32.00

### Parmaschinken «San Danieli»

kleines Salatbouquet mit eingelegten Kirschtomaten aus Apulien, dazu Briochebrot und Biobutter

100 g: Fr. 22.00 / € 17.00 – 160 g: Fr. 38.00 / € 29.00

**Milles feuilles** von hausgeräuchertem **Biobüffelmozzarella «la Contadina» aus Campanio**, Strauchtomaten mit Basilikum, Olivenöl von di Capua und einem saisonalen Salatbouquet

Vorspeise Fr. 19.00 / € 15.00 – Hauptgang Fr. 32.00 / € 25.00

## Käsewagen mit regionalen Spezialitäten von unseren Biobauern

### Salatbuffet

(Bitte beachten Sie die Buffetkarte)

#### Bitte wählen Sie aus folgenden Olivenölen von Di Capua

- extra vergine
- con limone (mit Zitronen)
- con pompelmo (mit Grapefruit)
- con arance (mit Orangen)
- con peperoncini (mit Pfeffer)
- con rosmarino (mit Rosmarin)

#### Für einen ausgezeichneten Balsamicoessig (fassgelagert) haben Sie folgende Auswahl:

- Orangenblüten
- Kastanienblüten
- Löwenzahnblüten
- Rosenblüten / Holunderblüten

## Pasta di Patificio F.lli Setaro

aus Napoli

Handproduzierte Pasta von höchster Qualität aus ausgewähltem  
Hartweizengriess und Quellwasser

	Klein / Gross
<b>Strozzapretti</b> (ineinander verdrehte Nudeln)	Fr. 20.00 / 26.00 – € 15.00 / 20.00
<b>Spaghetti</b>	Fr. 20.00 / 26.00 – € 15.00 / 20.00
<b>Manfredi</b> (lange gewellte Bandnudeln)	Fr. 20.00 / 26.00 – € 15.00 / 20.00

### Wählen Sie dazu:

- **Olivense von Di Capua, mit frischen Kräutern**, dazu nach Wahl Knoblauch, Zwiebeln
  - eine **sinnliche Tomatensauce** aus getrockneten Tomaten,  
mit in würzigem Rosmarinöl eingelegten schwarzen Oliven und jungem Knoblauch
- **Morchelsauce**    – **Château Thieuly 2004 - Echalottensauce**    – **Grüne Pfeffersauce**

### Vervollständigen Sie Ihre Pasta mit:

- (130 g) **Freifang-Riesengarnelen aus Island**  
+ Fr. 16.00 / € 12.00
- (130 g) **Gebratene Poulardenbruststreifen aus der Gruyère Poularde**  
+ Fr. 14.00 / € 11.00
- (100 g) **Rindfleischstreifen vom Swiss Prime Charolais** oder **Angusbeef** (je nach Verfügbarkeit)  
+ Fr. 20.00 / € 15.00
- (100 g) **Emmentaler Kalbsrückenstreifen**  
+ Fr. 16.00 / € 12.00

Zu allen Pastagerichten servieren wir  
**frisch geriebener Peccorino Toscana Stagionato DOP**

## Risotto

### Risotto Carnaroli aus dem Piemont

mit einem Pinot Grigio abgeschmeckt und feinen Safranfäden, abgebunden mit Doppelrahm  
vom regionalen Biobauern

Vorspeise Fr. 20.00 / € 15.00 – Hauptgang Fr. 26.00 / € 20.00

### Wählen Sie zu Ihrem Risotto:

(130 g) **Freifang-Riesengarnelen aus Island**  
+ Fr. 16.00 / € 12.00

(130 g) **Gebratene Poulardenbruststreifen aus der Gruyère Poularde**  
+ Fr. 14.00 / € 11.00

(100 g) **Rindfleischstreifen vom Swiss Prime Charolais**  
+ Fr. 20.00 / € 15.00

(100 g) **Emmentaler Kalbsrückenstreifen**  
+ Fr. 16.00 / € 12.00

## Klassiker

**Mit Limetten und Paprika marinierter Lachs** (Zucht), dazu ein Dip mit kaltgepresstem Olivenöl und Gemüsebrunoise, mit Zitronenpfeffer und Limonengras abgeschmeckt, dazu Briochetoast

Vorspeise Fr. 20.00 / € 15.00 – Hauptgang Fr. 36.00 / € 27.00

### Fried chicken

Knusprige Pouletteile in Miesmehl-Paprikamischung, serviert mit Mayonnaise und Bratkartoffeln

Fr. 22.00 / € 17.00

### Leicht gegrilltes Panini

gefüllt mit Tomaten, Essiggurken und belegt mit

**Mozzarella** Fr. 10.00 / € 8.00

**Lachs** Fr. 10.00 / € 8.00

**Bresola Valtellina** Fr. 12.00 / € 9.00

**Parma Schinken San Danieli** Fr. 14.00 / € 11.00

**Salami** Fr. 10.00 / € 8.00

**Kochschinken** Fr. 10.00 / € 8.00

#### Herkunftsländer unserer Produkte

<b>Rind</b> Schweiz, Schottland	<b>Ente</b> Schweiz, Frankreich	<b>Kalb</b> Schweiz	<b>Lamm</b> Schweiz, Frankreich	<b>Zusatz bei Fleisch</b> In den Produkten können Rückstände von Antibiotika vorhanden sein. Das Trend Hotel versucht, nicht genetisch veränderte Produkte zu verarbeiten. Wir schliessen jedoch ausdrücklich nicht aus, dass in den Gerichten solche genetisch veränderten Produkte enthalten sein können.
<b>Poulet</b> Schweiz, Frankreich	<b>Schwein</b> Schweiz, Frankreich	<b>Fisch</b> Schottland, Schweiz, Island, Frankreich	<b>Meeresfrüchte</b> Schottland, Island	