

Mittagsmenüs 03–07. August 2020

Osteria **Vista** **PRANZO**

03.–07. August 2020
Montag–Freitag 11.30–14.00 Uhr

primo	Eine Vorspeise ist bei pizze / pasta / burger inklusive, als Vorspeise zu carne / pesce + insalate + CHF 6.-	
	Zuppa del giorno	
pizze	Insalata, Auswahl aus 1–2 Salaten*	
	Carpaccio di barbabietole (Vegi) Randencarpaccio mit Gorgonzola	
pasta	Pizza con coppa	22.-
	Tomaten, Mozzarella, Coppa (IT)	
	Pizza con speck	24.-
burger	Tomaten, Speck (CH), Oliven, Zwiebeln	
	Pizza salmone	28.-
	Tomaten, Rauchlachs (NO), Mascarpone, Rucola	
burger	Fusilli con broccoli (Vegi)	23.-
	Pasta mit Broccoli, Cherrytomaten, Knoblauch, Chili und Parmesan	
burger	Vitello tonnato burger	29.-
	Langsam gegarter Kalbsbraten (CH) im Tomaten-Parmesan-Bun mit Thunfischsauce (PH), Rucola, Zwiebeln, Tomaten, Essiggurken und Pommes frites	
carne / pesce + insalate	Insalate	22.-
	Salatteller mit 1–6 Salaten *	
	Salsiccia	24.-
	Schweinswurst (CH) vom Grill mit pikanter Tomatensauce und 1–4 Salaten *	
	Spiedino di filetto d' agnello	28.-
business menu	Lammfiletspiess (AU) vom Grill mit Chimichurri Sauce und 1–4 Salaten*	
	Filetto d'orata	26.-
	Gebratenes Doradenfilet (GR) mit Oliven-Zitronensauce und 1–4 Salaten *	
	* Salatauswahl	
	Mais Salat mit Gurken, Äpfeln, Sultaninen, Joghurt	
Peperonisalat mit Omelettenwürfeln		
Kohlrabisalat mit Äpfeln und Johannisbeeren		
Pastasalat mit getrockneten Tomaten, Mozzarella, Rucola		
Orientalischer Reissalat mit Mandeln, Datteln		
Edamame Salat mit Gurken und Mango		

The Steakhouse **LUNCH**

05.–07. August 2020
Mittwoch–Freitag 11.30–14.00 Uhr

starter	Bei allen Gerichten inklusive	
	Tagessuppe	
meat	Salad Bowl nach Tagesangebot	
	Gerstensalat mit frischen Kräutern, Mascarpone und Gemüse	
	Schweizer Rindscarpaccio	34.-
burger	mit Quinoa-Morchel-Salat und Parmesan-Espuma	
	Yakuza Burger	29.-
	Thunfisch (mittlerer Westpazifik) in Sesamkruste mit Gurke, Avocado, Kresse, Algensalat und Wasabi Mayonnaise – serviert im Sesambun mit Steakhouse Fries	
classic	Speck-Poulet vom Holzkohlegrill	28.-
	Schweizer Pouletbrust im Speckmantel (CH) mit Venere-Risotto und Zucchiniwürfeln	
light	Kabeljau (NAT)	32.-
	pochiert in Weissweibutter mit Edamame-Kartoffel-Ragout	
business menu	3-Gang-Menu	49.-
	Gerstensalat mit frischen Kräutern, Mascarpone und Gemüse	
	•••	
business menu	Schweizer Kalbshohrücken vom Grill mit Ricotta-Spinat-Cannelloni und Zitronensauce	
	•••	
	Mille Feuille mit Vanillecrème und Himbeeren	

OX
Asian Cuisine

Das OX Asian Cuisine bleibt bis auf Weiteres geschlossen



Salz & Shrimps – Ein Abend rund um Shrimps aus nachhaltiger Schweizer Produktion. Dienstag, 17. November 2020 @ The Steakhouse

Sie sind ein Feinschmecker, der sich für neue Produkte interessiert? Dann sollten Sie den kulinarischen Abend «Salz & Shrimps» nicht verpassen.

Die erntefrischen Shrimps aus nachhaltiger Schweizer Produktion sind zurzeit eines der innovativsten Lebensmittel auf dem Markt. Viele Gourmets haben bereits davon gehört oder gelesen, aber noch keine Gelegenheit erhalten die blauen Delikatessen zu kosten. Das kann sich jetzt ändern!

4-Gang-Menu mit Apéro und spannendem Referat: CHF 96.- pro Person (Exklusive Getränke zum Essen. Preis in Schweizer Franken, inklusive MwSt.)

Detaillierte Infos mit Menu und Link zu den Online-Tickets auf unserer Website.