Mittagsmenü von Montag bis Freitag

Unsere Mittagsmenüs werden mit einem kleinen Gemischten Salat oder einer Tagessuppe serviert
Buon Appetito!

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 Guancia di Vitello (Kalbsbäckchen) serviert mit Polenta	Menü 1 Rindsteak alla Griglia serviert Rosmarin Kartoffeln und Gemüse	**Ruhetag**	Menü 1 Grigliata mista (Mix-Grill) serviert mit Pommes und Gemüse	Menü 1 Wolfsbarschfilet alla Mediterranea serviert mit Spinat und Kartoffeln
Menü 2 Tages Pasta Spezialität	Menü 2 Tages Pasta Spezialität	Menü 2 **Ruhetag**	Menü 2 Tages Pasta Spezialität	Menü 2 Tages Pasta Spezialität

Menü 1 Chf 23.50 / Menü 2 Chf 21.50 Mittags Dessert Chf 5.50

Wochenempfehlung…

Rind Ribeye Steak mit Pommes frites und Gemüse	42 Chf
Pappardelle Don Rodolfo (Pappardelle an einer Pikante Tomatenrahmsauce und Rinderfiletstreifen)	31 Chf
Spaghettini Aglio Olio e Peperoncino und Crevetten	29 Chf
Tagliolini al Tartufo Nero	31 Chf
Le Nostre Pizze	20 Chf

Margherita, Napoli, Diavola, Prosciutto e Funghi, Salami,Prosciutto.

Spezialität

Vorspeisen

Carpaccio di Manzo al Tartufo Bianco e Parmigiano Chf 29
(Rind Carpaccio mit Weißem Trüffeln und Parmesan)

Zuppetta di Pesce e Crostino all'Aglio Chf 19
(Fisch Suppe und Knoblauch Crostino)

Die Spezialität des Hauses

Bucatini al Tartufo Chf 35
Am Tisch flambierte Bucatini mit Parmesan und Trüffel
Die Bucatini werden im ausgehölten Parmesanlaib flambiert und mit Trüffeln verfeinert.
mit weißem Trüffeln Chf 55

Pasta Fresca

Tagliatelle Carciofi, Gamberi e Pomodorini Chf 32
(Tagliatelle mit Artischocken, Crevetten und Cherry-Tomaten)

Ravioli Ripieni ai Funghi Porcini, Burro Salvia e Tartufo Nero Chf 32
(Ravioli gefüllt mit Steinpilz, Butter Salbei und mit schwarzem Trüffel verfeinert)

Hauptgang

Bistecca di Vitello in crosta di Nocciole, Crema di Patate e Verdure di Stagione Chf 59
(Kalbssteack in Haselnusskruste, Kartoffelncreme und Sainongemüse)

Zusätzlicher weisser Trüffel pro Portion Chf 20

Dolce

Mille Foglie con Crema Pasticcera e Amarena Chf 14
(Millefeuille mit Vanillecreme und Amarenakirschen)

Menü Degustazione

Ein Kleiner Gruss aus Der Küche

Antipasto

Carpaccio di Manzo al Tartufo Bianco e Parmigiano

(Rind Carpaccio mit Weißem Trüffeln und Parmesan)

Primo

Ravioli Ripieni ai Funghi Porcini, Burro Salvia e Tartufo Nero

(Ravioli gefüllt mit Steinpilz, Butter Salbei und mit schwarzem Trüffel verfeinert)

Secondo

Bistecca di Vitello in crosta di Nocciole, Crema di Patate e Verdure di Stagione

(Kalbssteack in Haselnusskruste, Kartoffelncreme und Sainongemüse)

Dolce

Mille Foglie con Crema Pasticcera e Amarene

(Millefeuille mit Vanillecreme und Amarenakirschen)

Cannoli Siciliani

4 Gang Menü 110 CHF

3 Gang Menü ohne Ravioli 95 CHF

GILDE Restaurants

13 Gault&Millau



ÖFFNUNGSZEITEN

Weihnachten 2026 & Winterferien

Mi, 23.12.2026

Wie gewohnt zum Mittag- und Abendessen geöffnet

Do, 24.12. & Fr, 25.12.

Geschlossen

Sa, 26.12. & So, 27.12.

Geöffnet – warme Küche bis 21:00 Uhr

Mo, 28.12. & Di, 29.12.

Wie gewohnt geöffnet

WINTERFERIEN

Vom 30.12.2026 bis einschließlich 12.02.2027 geschlossen

Sa, 13.02.2027 – wieder wie gewohnt geöffnet

Wir wünschen frohe Weihnachten und ein gutes neues Jahr!