

# Proposte per banchetti 2023

## Menüvorschläge für Bankette 2023



# Menu A

57.— p.p.

*Insalata Mista*  
*Gemischter Salat*

---

*Galletto al forno*  
*con patate fritte e verdure di stagione*  
*Mistkratzerli im Backofen gebraten*  
*Mit Pommes Frites und Gemüse*

---

*Panna cotta con frutti di bosco*  
*Panna cotta mit Waldfrüchten*

---

# Menu B

72.— p.p.

*Tartar di manzo con tartufo nero*  
*Rindstatar mit schwarzem Trüffel*

---

*Ossobuco di vitello “gremolada”*  
*con risotto allo zafferano*  
*Kalbsossobuco mit Gremolada und Safranrisotto*

---

*Sorbetto albicocca con alcol*  
*Aprikotsorbet mit Alkol*

---



# Menu C

60.— p.p.

*Büscion di capra della Vallemaggia*

*“Büscion” Ziegenfrischkäse aus dem Maggiatal*

---

*Sinco di maiale con polenta nostrana*

*Schweinshaxe mit Polenta*

---

*Tiramisù*

*Tiramisù*

---

# Menu D

68.— p.p.

*Carpaccio di lingua di manzo con verdure in agrodolce, mostarda di fichi e salsa verde*

*Rindszungen Carpaccio mit Süssauer Gemüse, Feigensenf & Grüne Sauce*

---

*Ribbs di maiale*

*con patate fritte e verdure di stagione*

*Spareribs an Senfmarinade und Rosmarin*

*mit Pommes Frites und Gemüse*

---

*Gelato alla vaniglia con nocino*

*Vanilleeis mit Nocino*

---



# Menu E

68.— p.p.

*Affettato misto*

*Gemischte Aufschnittplatte aus der Region*

---

*Brasato di manzo al merlot con polenta nostrana*

*Rindsschmorbraten an Merlotsauce mit Polenta*

---

*Sorbetto uva con grappa*

*Traubensorbet mit Grappa*

---

# Menu F

89.— p.p.

*Salmonè affumicato in casa con rafano, senape al miele e crema di aglio nero*

*Im Haus geräucherter Lachs mit Meerrettich, Honigsenf & creme aus schwarzem Knoblauch*

---

*Carrè di vitello con salsa ai funghi porcini,*

*puree di patate e verdure di stagione*

*Kalbscarrè mit Steinpilzsauce,*

*Kartoffelpüree und Gemüse*

---

*Millefoglie con crema vaniglia e amaretti*

*Millefeuille mit Vanillecreme e Amaretti*

---



# Menu G

87.— p.p.

*Formentino con uovo morbido, scaglie di grana e pancetta*  
*Nüsslalat mit Ei und Speck*

---

*Chateaubriand con salsa bernese*  
*gratin di patate e verdure di stagione*  
*Chateaubriand mit Sauce Bénaise,*  
*Kartoffelgratin und Gemüse*

---

*Crema caramel con frutti di bosco*  
*Crema caramel mit Waldfrüchten*

---

# Menu H

75.— p.p.

*Salmones "Swiss Lachs" affumicato in casa*  
*con rafano, senape al miele e aglio nero*  
*Im Haus geräucher Lachs mit Meerrettich,*  
*Honigsenf und schwarzen Knoblauch*

---

*Merluzzo alla mediterranea*  
*con polenta e verdure di stagione*  
*Kabeljau auf mediterrane Art mit*  
*Polenta und Gemüse*

---

*Sorbetto al limone con limoncino*  
*Zitronesorbet mit Limoncino*

---





**ca' nostra**

Via Orselina 77  
6645 Brione sopra Minusio  
Tel. 091 743 58 52  
info@ca-nostra.ch

[www.ca-nostra.ch](http://www.ca-nostra.ch)  
📍📱 grottoconostra  
#grottonelcuore