

Liebe Gäste

Unser Haus bietet für jeden Anlass das richtige Ambiente:
Hochzeiten, Taufessen, Familienfeiern oder Firmenessen.

Unsere Menuvorschläge gelten ab 10 Personen.
Sollten Sie betreffend des Angebotes oder auch dem Budget andere
Vorstellungen haben, helfen wir Ihnen sehr gerne persönlich weiter.

Um einen reibungslosen und zeitlich korrekten Ablauf zu garantieren
empfehlen wir Ihnen, sich auf ein Menu zu beschränken.
Selbstverständlich servieren wir vegetarische Alternativen.

Wir werden alles daran setzen, dass Sie und Ihre Gäste einen unvergesslichen
Anlass bei uns in der Osteria Pizzeria Enzian erleben werden und
wir garantieren Ihnen eine fachmännische Organisation, erstklassigen,
freundlichen Service und Spitzenleistungen aus Küche und Keller.

Nachfolgend haben wir für Sie verschiedene festliche Menüvorschläge
zusammengestellt.

Wir freuen uns, mit Ihnen Ihren Anlass nach Ihren
Wünschen zu planen und durchzuführen.
Selbstverständlich stehen wir Ihnen für sämtliche Fragen gerne zur Verfügung.

Aperitivo

Aperitivo per tutti

Tomaten & Büffelmozzarella, Rohschinken,
Rauchlachs mit Honigsensauce, saisonale Suppe in der Minitasse,
Pizzabrot mit sautierten Steinpilzen und Peterli, Grillgemüse,
Rindstartar „Swiss Prim“, Mortadella, Verschiedene Pizzas geschnitten,
Meatball-Spiesschen mit Sauerrahm Dip, Crevetten vom Grill,
Gebratene Jakobsmuscheln, hausgemachte Pouletbrustspiesse,
Tiramisu, lauwarme Schokoladekuchen, Limonensorbet

(ab 15 Personen)
pro Person
CHF 32.–

Aperitivo Toscana

Marinierte Champignons, Peperoni, gebrochener Parmesan, Feta mit Kräutern,
Rohschinken, Bruschetta mit Tomaten/Mozzarella, Grillgemüse, Oliven,
Mortadella, Crevetten vom Grill, hausgemachte Pouletbrustspiesse,
verschiedene Pizzas geschnitten, Pflaumen im Speckmantel

(ab 10 Personen)
pro Person
CHF 24.–

Aperitivo Napoli

Marinierte Champignons, Peperoni, gebrochener Parmesan,
Crotini mit Feta und Kräutern, Verschiedene Pizzas geschnitten,
Rohschinken, Oliven, Grillgemüse, Hausgemachte Pouletbrustspiesse

(ab 10 Personen)
pro Person
CHF 17.–

Aperitivo Liguria

Grissini mit Rohschinken, Bruschetta in Variationen mit
Tomaten/Mozzarella, Lachs, Tepanaden, Blätterteig gefüllt,
Oliven, Parmesan

(ab 5 Personen)
pro Person
CHF 14.–

Vorspeisen

Carpaccio di manzo

Rindscarpaccio mit Parmesan

CHF 18.–

Insalata di mare tiepida

Lauwarmer Salat von neuen Kartoffeln mit Meeresfrüchten

CHF 17.–

Carpaccio di tonno con pepe rosa

Thunfischcarpaccio mit Auberginetatar, rosa Pfeffer und Rucola

CHF 19.–

Carpaccio di vitello con parmigiano

Kalbfleischcarpaccio mit Black Trüffeln, Parmesan

CHF 21.–

Salmone marinato

Hausmarinierter Lachs an Limonenhonigvinaigrette

CHF 17.–

Insalata di vermentino

Nüsslisalat mit knusprig gebratenem Speck, Ei, Kernmix und Parmesan

CHF 12.–

Zuppa di zucca

Kürbisrahmsuppe mit Kürbisöl

CHF 9.–

Crema di porcini

Steinpilzcremesuppe mit Rohschinken chips

CHF 10.–

Zuppa di pomodoro

Suppe von reifen Tomaten mit Büffelmozzarella

CHF 10.–

Minestrone

Gemüsesuppe mit Schweinssalsiccia

CHF 10.–

Hauptgang

Filetto di luccioperca

Zanderfilets auf geschmortem Rahmlauch

CHF 34.–

Trancio di salmone

Pochiertes Lachssteak mit Rauchsatz und Kräuter

CHF 29.–

Filetto di branzino con erbe aromatiche

Wolfsbarschfilet in Kräutern gebraten

CHF 35.–

Gamberoni saltati con erbe

Sautierte Black Tiger Riesencrevetten
mit Cherry-Tomaten, Oliven, Pinienkern und Basilikum

CHF 36.–

Scaloppine di vitello ripieni

Kalbsschnitzel mit Grillgemüse gefüllt

CHF 38.–

Petto di pollo con spugnole

Poulardenbust von Grill mit Morchelsauce

CHF 29.–

Surf & Turf

Gebrautes Rindsfilet mit „Valle di Maggia“ Pfeffer und Riesencrevetten

CHF 49.–

Filetto di maiale

In Merlot mariniertes Schweinfilet-Tagliata auf Speckbohnen

CHF 36.–

Ossobuco di vitello alla cremolata

Kalbshaxe mit konfiert Gremolata

CHF 35.–

Brasato di manzo

Butterzarter Rindsschmorbraten mit Silberzwiebeln, Speck und Brotwürfeln

CHF 31.–

Gamberoni saltati con erbe

Sautierte Black Tiger Riesencrevetten
mit Cherry-Tomaten, Oliven und Pinienkernen

CHF 36.–

Eine Beilage nach Wahl und Saisongemüse im Preis inbegriffen:

Reis, Risotto, Rosmarinkartoffeln, Kartoffelstock, Nudeln, Polenta

Dessert

Tiramisù

Tiramisu nach Art des Hauses, mit Früchten garniert
CHF 9.–

Strudel di mela con salsa alla vaniglia

Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce
CHF 10.–

Panna cotta allo Joghurt

Joghurt Panna Cotta mit Beerenkompott
CHF 9.–

Tortino di cioccolato

„A la Minute“ gebackenes Schokoladentörtchen, flüssig im Kern
mit Joghurtglace
CHF 11.–

Menu Business

Minestrone

Klare Gemüsesuppe

Petto di pollo al forno

Maispouardenbrust an Cognacsauce
Mascarpone-Risotto und Gemüsecaponnata

Tiramisù

Tiramisù nach Art des Hauses, mit Früchten garniert

CHF 39. –

Menu Vegi

Pomodoro e Buffalo

Tomatensalat mit Büffel-Mozzarella und frischem Basilikum

Risotto al champagne

Champagnerrisotto mit Gemüsestreifen

Crema della casa

Gebrannte Crème

CHF 37.–

Menu Fleisch

Antipasto misto

Antipasti-Teller mit Rohschinken, Salami, Bresaola,
Tintenfisch-Carpaccio, Grillgemüse und Tomaten-Mozzarella

Brasato di manzo al merlot

Zarter Rindsschmorbraten an Merlotsauce
Carnarili-Risotto und buntes Marktgemüse

Strudel di mela con salsa alla vaniglia

Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

CHF 45.–

Menu Fisch

Insalata con salmone

Knackige Blattsalate mit Streifen von Rauchlachs

Gamberi con risotto

Riesencrevetten im Speckmantel mit Zitronenrisotto

Panna cotta allo Joghurt

Joghurt Panna Cotta mit Beerenkompott

CHF 47.–

Menu Rustico

Insalata miste

Gemischter Saisonsalat

Impanato ripieno

Cordon Bleu „Classic“ – Schweinsschnitzel, Schinken und Käse in Paniermehl gebraten dazu Pommes Frites und Saisongemüse

Torta della nonna

Vanilletorte mit Mandeln

CHF 47.–

Menu Pasta

Zuppa di pomodoro

Tomatensuppe

Tagliatelle „Cinque Pii“

Der Klassiker mit Petersilie, Parmesan, Pomodoro, Panna und Pfeffer aus der Mühle

Cannoli siciliani

Mit Ricotta gefüllte Röhrchen

CHF 33.–

Menu Italia

Carpaccio di manzo

Rindscarpaccio mit Rucola und Parmesan

Lasagne al forno

Hausgemachte Lasagne mit Rindshackfleisch,
Tomaten, Bechamelsauce und Parmesan überbacken

Torta al limone

Zitrone Torte

CHF 45.–

Menu Svizzera

Insalata valeriana

Nüsslisalat mit Speck, Ei, Parmesan und Brotcroûtons an French Dressing

Spezzatini di maiale a la zurigese

Schweinsgeschnetzeltes „Zürcher Art“, Butternudeln und Bohnen

Tortino al cioccolato

Hausgemachtes Schoggiküchenlein mit Vanilleglace

CHF 50.–

Menu Portogallo

Pomodoro e cipolla

Tomaten- und Zwiebelsalat an Olivenöl

Merluzzo al forno a la portoghese

Kabeljau im Ofen, mit Bratkartoffeln und Bohnen

Crostata arancione

Hausgemachter Orangekuchen

CHF 45.–

Menu All Inclusive 1

Insalata mista con funghi

Gemischtsalat mit sautierten Pilzen an French Dressing

Picatta milanese

Kalbschnitzel mit Käse und Ei paniert, dazu Tomatenspaghetti

Mousse al cioccolato

Hausgemachtes Schoggimousse mit frischem Früchten

Getränke à discretion

Offenausschank Mineral und Bier, Haus-Weisswein, Haus-Rotwein, Kaffee

CHF 67.–

Menu All Inclusive 2

„Antipasto per tutti“

Tomaten & Büffelmozzarella, Rohschinken,
Rauchlachs mit Honigsenfauce, marinierte Champignons, Peperoni, gebrochener Parmesan,
Feta mit Kräutern, Oliven, Pizzabrot mit sautierten Steinpilzen und Peterli, Grillgemüse
Rindstartar garniert, Mortadella, Verschiedene Pizzas geschnitten
Meatball-Spiesschen mit Sauerrahm Dip, Crevetten von Grill, Hausgemachte Poulet Brustspieß

Tagliolini con tartufo nero

Frische Tagliolini mit schwarzen Trüffelcreme

Filetto di manzo con salsa ai spugnone

Zartes gebratenes Rindsfiletmedaillon an Morchelrahmsauce
Lyonerkartoffeln und buntem Marktgemüse

Trio di dolce

Eine Zusammenstellung vom verschiedenen Dessert

Getränke à discretion

Offenausschank Mineral und Bier, Haus-Weisswein, Haus-Rotwein, Kaffee
Grappa, Limoncello

CHF 95.–

Ambiente

Auf Wunsch organisieren wir gerne die passenden Räumlichkeiten, vermitteln ein attraktives Rahmenprogramm und nehmen uns der gesamten Ausstattung und Dekoration an, damit die Feier Ihren Gästen in jeder Hinsicht in bester Erinnerung bleiben wird.

Saal	bis 70 Personen
Restaurant	bis 35 Personen
Stammtisch	bis 18 Personen
Terrasse	bis 80 Personen

Parkplätze

Das Ristorante hat keine Gästeparkplätze. Sie dürfen vor dem Haus oder im Parkhaus parkieren.

Wein

Wir helfen Ihnen gerne dabei zu entscheiden, welche Weine zu Ihrem Anlass und Ihren Gästen passen.

Kleinere Gruppen können den Wein unmittelbar vor dem Essen auswählen. Bei mehr als zehn Personen empfehlen wir Ihnen, sich vorher beraten zu lassen, damit alles zu Ihrer Zufriedenheit vorbereitet werden kann.

Falls Sie den Wein selber organisieren möchten, verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 25.– pro Flasche.

Verlängerungen

Für Verlängerungen gelten die ortsüblichen Tarife (1 Stunde CHF 150.–, 2 Stunden CHF 300.– inkl. Gebühren).

Rechnungsstellung

Die genaue Personenzahl muss uns spätestens 2 Tage vor dem Anlass mitgeteilt werden und gilt als Grundlage für die Rechnungsstellung. Abmeldungen von mehr als 5% der gemeldeten Personenzahl müssen wir Ihnen verrechnen.

Die Bezahlung Ihres Anlasses erfolgt gegen Barzahlung oder Rechnung, zahlbar innert zehn Tagen netto. Als Anzahlung berechnen wir den Menupreis für die Anzahl der von Ihnen gemeldeten Personen. Diese ist zahlbar sieben Tage vor dem Anlass.

Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt.