

Il Ristorante

HERTENSTEIN

IL RISTORANTE HERTENSTEIN

Es ist uns eine Freude Ihnen unsere neuen Kreationen und bewährte Klassiker präsentieren zu dürfen.

Sie erwartet eine kulinarische Reise bestehend aus feinsten regionalen Produkten gepaart mit viel Italianità.

Lassen Sie sich auf unserer traumhaften Terrasse mit Blick auf den Vierwaldstättersee und die umliegenden Berggipfel inspirieren und genießen Sie kulinarische Spezialitäten und erlesene Gerichte aus ausgewählten italienischen Regionen.



ANTIPASTI

INSALATA DELL'ORTO E VINAIGRETTE DI PINOLI  18
Knackiger Gartensalat mit Kräutern, Pinienkernvinaigrette und gerösteten Kernen

BURRATINA E CAPONATA 24
Crèmiger Burratina auf Caponata siciliana, Basilikum und Focacchia
*Ausschliesslich die Auberginensorte Viola wird für unsere Caponata verwendet.
Kernarm, eine zarte Haut und ein mildes Aroma zeichnen diese Eierfrucht aus.*

PANZANELLA CON POLPO 24
Gebratener Pulpo auf Panzanella mit Tomaten, Rucola, Taggiasca Oliven und roten Zwiebeln.

CARPACCIO DI MANZO 26
Hauchdünne Scheiben vom Schweizer Rind mariniert mit unserer Zitronenvinaigrette,
verfeinert mit Parmesanspänen und gerösteten Pinienkernen





PRIMI

PARMESANCREMESUPPE MIT BASILIKUM

Mit geröstetem Ciabatta und kalt gepresstes Olivenöl

14

TAGLIATELLE NAPOLI

Hartweizenpasta in unserer feinen Hertenstein Tomatensauce mit Basilikum, Kirschtomaten und Mozzarella di Bufala

28

RAVIOLI DEL PLIN

Mit Kalb- und Rindfleisch gefüllte Ravioli, gezupfte Kalbshaxe und Chipolotti.

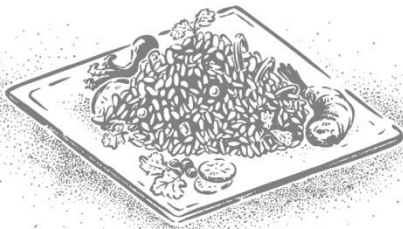
Diese Aussergewöhnliche Pasta wird traditionell zu Festlichkeiten oder besonderen Anlässen gereicht.

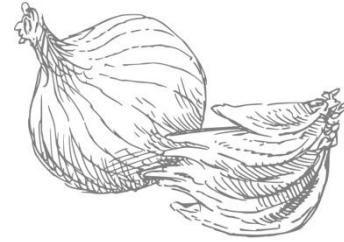
36

RISOTTO ERBE AROMATICHE

Carnaroli Risotto aus dem Piemont, verfeinert mit Kräutern aus Hertenstein und Parmesan
Carnaroli wurde 1945 aus den Sorten Vialone und Lencino gekreuzt und gilt als die beste italienische Reissorte

28



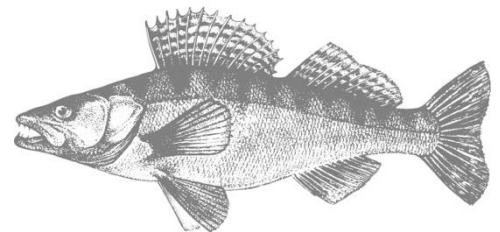
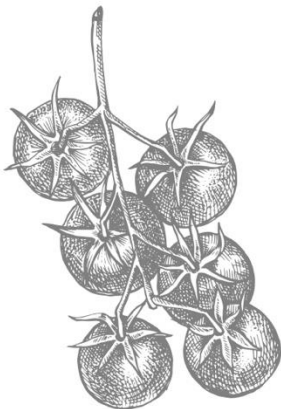


SECONDI

PICCATA MILANESE DI POLLO CON TAGLIATELLE E SALSA AL POMODORO 38
Piccata Milanese vom Alpsteinpoulet mit Tagliatelle, Tomatensugo,
Kapern und Majoran

LUCIOPERCA 34
Gebratenes Zanderfilet auf Zucchettispaghetti, Thymansauce,
getrockneten Kirschtomaten und schwarzem Olivenöl

SPALLA DI MANZO 42
Saftig geschmortes Schulterragout und gebackene Praline mit Borretane Zwiebeln,
Aceto Balsamico di Modena und Cremige Bramata Polenta
*Unsere Polenta wird aus der Maissorte Ottofile hergestellt.
Ihr unverwechselbarer kräftiger Geschmack wird auf der ganzen Welt geschätzt.*





ALLA PIODA

FILETTO DI MANZO

Schweizer Rindsfilet von Luma veredelt

150/200 g

44/59

VITELLO

Schweizer Kalbshohrücken von Luma veredelt

200g

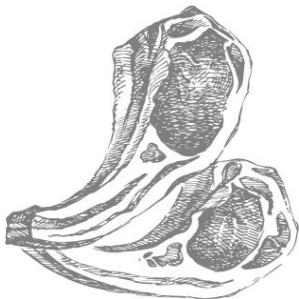
53

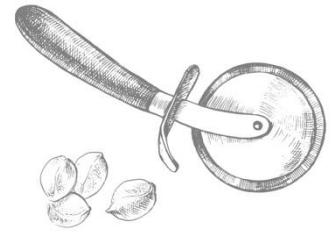
SERVITO CON VERDURE, BURRO MEDITERRANEO E PATATE FRITTE ALLE ERBE

Serviert auf dem heissen Stein mit Grillgemüse, Feigensenfmayonnaise, Kräuterpommes
Und eine Sauce Ihrer Wahl

Wählen sie aus unseren Saucen

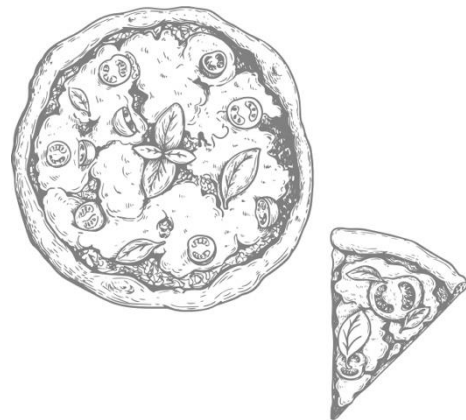
- Mediterrane Kräuterbutter
- Chimichurri
- Cafe de Paris

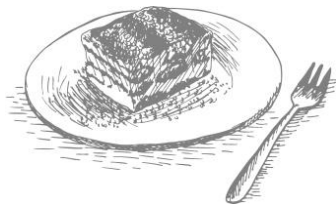




PIZZE

PIZZA MARGHERITA	18
Mit Tomatensugo, Mozzarella und Basilikum	
PIZZA SALAMI	22
Mit Tomatensugo, Toskanischer Salami, Mozzarella und Oregano	
PIZZA VERDURE	22
Mit Tomatensugo, gegrilltem Gemüse, Pesto und Rucola	
PIZZA HERTENSTEIN	24
Mit Tomatensugo, Mascarpone, Rohschinken, Rucola und Mozzarella	
PIZZA DER WOCHE	
Für eine genauere Auskunft, Fragen Sie bitte das Servicepersonal	





Il Ristorante HERTENSTEIN



DOLCI

Für den kleinen Süssen Abschluss

AFFOGATO AL CAFFÉ	9
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	
Tiramisu klassisch	
Zarte Mascarponecreme, kräftiger Espresso und ein Hauch von Amaretto	18
Erfrischendes Bergamottenmousse mit Grapefruit und Loomi Glace	18
Eisbecher Schwarzwälder Kirsch	18
Unsere Interpretation des Weltberühmten Klassikers	
GELATO	
Pro Kugel	4
Mit Schlagrahm	+0.50
VANIGLIA, CIOCCOLATO, NOCCIOLA, ROSMARINO- PESCA FRAGOLA, SORBETTO AL LIMONE, CARMELLO	
Vanille, Schokolade, Haselnuss, Rosmarin- Pfirsich, Erdbeere, Zitronensorbet, Karamell	



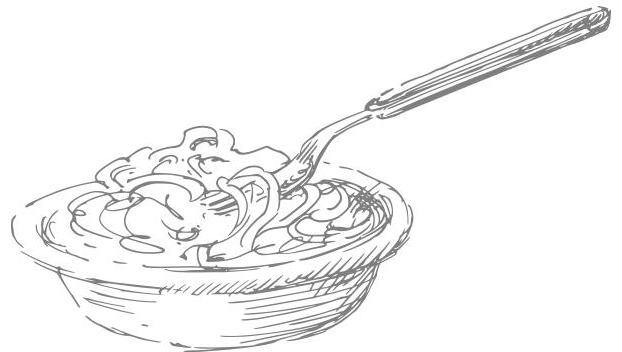
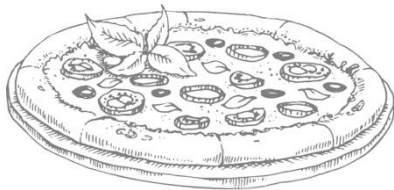
Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

BAMBINI

PIZZA RIDERE 14
Kinderpizza mit Tomatensugo, Mozzarella und Basilikum

PASTA E BASTA 14
Kurze oder lange Pasta nach Wunsch
Mit Tomatensauce +2
Mit Bolognaise +4

PICATTA MILANESE 22
Picatta vom Poulet mit Cherry-Tomatensugo mit Pommes Frites oder Pasta



Liebe Gäste

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

DEKLARATION

Poulet	Schweiz
Kalb/Rind	Schweiz / Südamerika
Schwein	Schweiz
Lamm	Schottland
Fisch	Italien/Schweiz
Pulpo	Italien
Riesengarnele	Vietnam

