

*Menuvorschläge vom
Restaurant Pallino
ab 12 Personen*



Sehr geehrter Gast

wir freuen uns sehr, dass Sie evtl. Ihren kommenden Anlass bei uns im Restaurant Pallino durchführen möchten. Bei uns werden Ihre Ideen umgesetzt und Ihr Tag wird zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Menuwahl

Wir stehen Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite. Sollte kein Gericht Ihren Wünschen entsprechen, so sind wir gerne bereit, ein saisonales Menü nach Ihren Vorstellungen, resp. Budget zusammen zu stellen.

Menübesprechung

Ihre Wünsche zu realisieren und seien diese noch so ungewöhnlich, liegt uns am Herzen. Nach telefonischer Vereinbarung besprechen wir gerne alle Einzelheiten mit Ihnen persönlich.

Teilnehmerzahl

Unsere Menüvorschläge gelten ab 12 Personen, wobei Sie sich bitte auf 1 Menü festlegen. Wir benötigen die genauen Angaben über Ankunftszeit und Personenanzahl. Eine Änderung der Teilnehmerzahl für ein gemeinsames Essen muss spätestens 3 Tage vor dem Veranstaltungstermin uns mitgeteilt werden. Ansonsten wird die bestellte Zahl der Gedecke in Rechnung gestellt.

Apero Snack`s

<i>Bruscetta</i>	<i>p.Stk,</i> 3.50
<i>Olivenbrot, getrocknete Tomaten, Käsemöckli, Gurken....</i>	<i>p.P.</i> 5.50
<i>Gefüllte Bretzel mit Salami, Schinken oder Käse</i>	8.50
<i>Weisswürstel mit einer Bretzel</i>	9.50
<i>Tessinerplatte mit Käse und Olivenbrot</i>	<i>p.P.</i> 13.50

Vorspeisen

<i>gemischter Blattsalat</i>	7.50
<i>Schüssle gemischter Salat</i>	<i>p.P.</i> 8.50
<i>Gemischter Salat</i>	9.50
<i>Pallinosalat mit lauwarmen Pilzli, Oliven und Tomaten</i>	13.50
<i>Tomatensalat mit Mozzarella</i>	12.50
<i>Geräuchertes Felchenfilet auf garniertem Salat</i>	15.50
<i>Geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum</i>	19.50

Suppen

<i>Bouillon mit Gemüsestreifen oder Flädli</i>	8.50
<i>Hausgemachte Saisonale Gemüsecrèmesuppe</i>	9.50

Hauptgerichte

<i>Fitnesssteller mit einem Pouletbrüstli</i>	26.50
<i>Pouletbrüstli gefüllt mit Mozzarella und Rohschinken</i>	27.50
<i>Panierte Schweinskötlette mit Tomatenspaghetti</i>	24.50
<i>Gemischter Braten (Schwein, Poulet, Kalb)</i>	29.50
<i>Kaninchenragout *Tessiner-Art*</i>	27.-
<i>Rindsschmorbraten an Merlotsauce</i>	28.-
<i>Osso bucco *Cremolata* (Kalbshaxe)</i>	36.-
<i>Saltimbocca a la Romana vom Kalb</i>	38.-
<i>Schweinsfilet an einer Coqnacsauce</i>	35.-
<i>Schweins-Picatta</i>	25.-
<i>Rahmschnitzel</i>	26.50
<i>Roastbeef a l'anglaise</i>	38.-
<i>Rindsfilet *Bordolaise*</i>	45.-
<i>Kalbsfilet an einer Morchelrahmsauce</i>	49.-
<i>Gigot (Lammkeulenbraten)</i>	28.50
<i>Lammentrecote *provencale*</i>	36.-
<i>Fondue Chinoise à Discretion</i>	p.P. 42.-
<i>Vegiteller.....</i>	24.-

Beilagen nach Wunsch im Preis inbegriffen ! Beilagen: Risotto, Polenta, Butternüdeli, Bratkartoffeln, Wildreis, Pasta.....

Nachspeisen

<i>Käseteller mit Baumnüssen und Trauben</i>	<i>12.50</i>
<i>Frische Beeren nach Saison mit Vanilleglace</i>	<i>12.50</i>
<i>Gebrannte Crème mit Vanilleglace</i>	<i>9.50</i>
<i>Hausgemachter Fruchtsalat mit Glace</i>	<i>11.50</i>
<i>Frische Ananas mit Vanilleglace</i>	<i>11.50</i>
<i>Rotwein Birne mit Vanilleglace</i>	<i>12.50</i>
<i>Honig-Zwetschgen mit Zimtglace</i>	<i>12.50</i>
<i>Caramelisierte Marroni mit Vanilleglace</i>	<i>11.50</i>
<i>Wodka Sorbet</i>	<i>12.50</i>
<i>Merengues Glace</i>	<i>11.50</i>
<i>Ice Cafè</i>	<i>10.50</i>

