

## ENTRÉES

---

### SOUPE A L'OIGNON

Französische Zwiebelsuppe

---

### FROMAGE DE CHEVRE MAISON

Hausgemachter Ziegenfrischkäse auf Brotscheiben (kalt und warm) mit Lavendelhonig gratiniert, serviert mit Blattsalaten

---

### ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE

Weinbergschnecken (im Haus) mit Kräuterbutter überbacken

---

## PLATS PRINCIPAUX

---

### POT-AU-FEU "MER CATHERINE" ET SAUCE ROUILLE

Französischer Fischeintopf (Rotbarsch, Wolfsbarsch, Dorade, Krevette, Jakobsmuschel, Miesmuscheln) serviert mit Gemüse, Kräutercroutons und Sauce Rouille

---

### CARRÉ D'AGNEAU RÔTI AU FOUR

Rosa gebratenes Lammkarree (IRL) mit Kartoffelgratin und Ratatouille

---

### RAVIOLI MAISON

Ravioli gefüllt mit Kichererbsen und getrockneten Tomaten, serviert mit Thymian-Rahm Sauce

---

## ENTREMETS

---

### ASSORTIMENT DE FROMAGES

Auswahl an Weich- und Hartkäsen

---

### CRÈME BRÛLÉE AUX FRUITS

Gebrannte Creme mit Früchten

---

### TRANCHE DE MILLE-FEUILLE "MERE CATHERINE"

Hausgemachte Cremeschnitte "Mère Catherine"

Restaurant  
**Mère Catherine**

BE A BETTER Filmgourmet

## ANTIPASTO

---

### CARPACCIO DI MANZO

Fein geschnittenes Rindfleisch an würziger Olivenöl-Marinade

---

### POMODORO E MOZZARELLA DI BUFALA

Tomatensalat mit Büffelmozzarella, Basilikum und Pestomarinade

---

### VERDURA ALLA GRIGLIA CON BURRATA

Grilliertes Gemüse mit Burrata

---

## PIATTO PRINCIPALE

---

### RAVIOLI DELLA CASA

Hausgemachte Ravioli; lassen Sie sich beraten

---

### PASTA DEL PADRONE

Auberginen, Cherry Tomaten, Pecorino-Käse, Pinienkerne und Kräuter

---

### LOMBATA DI MANZO

Rindshohrückensteak (CH) mit Bratkartoffeln und Kräuterbutter

---

## DOLCE

---

### TIRAMISÙ

Tiramisù - der Klassiker

---

### PANNA COTTA CON FRUTTI DI BOSCO

Panna cotta mit Waldbeeren

---

### TORTA DEL GIORNO

Tageskuchen; lassen Sie sich beraten



**COLLANA**

BAR E CAFFÈ

## ANTIPASTO

---

### TORTELLONI DI CARNE IN BRODO

Tortelloni mit Fleischfüllung in Bouillon

---

### POMODORO E MOZZARELLA DI BUFALA

Tomatensalat mit Büffelmozzarella und Basilikum-Olivenöl Pesto

---

### CARPACCIO DI MANZO

Rindscarpaccio (CH) mit Parmesan, Rucola, Zitrone und Olivenöl «extra vergine», dazu Knoblibrot

---

## PIATTO PRINCIPALE

---

### SCALOPPINE DI VITELLO AL LIMONE

Kalbsschnitzel (CH) an Zitronensauce, serviert mit Gemüse garnitur

---

### FETTUCCINE CON FUNGHI PORCINI

Nudeln mit gebratenen Steinpilzen, Datteltomaten und Olivenöl

---

### LINGUINE ALLA SORRENTINA

Linguine mit Black Tiger Krevetten, Tomaten und Basilikum

---

## DOLCE

---

### TIRAMISÙ

Tiramisù - der Klassiker

---

### PANNA COTTA CON FRUTTI DI BOSCO

Panna cotta mit Waldbeeren

---

### MOUSSE AL CIOCCOLATO

Schokoladenmousse



## ANTIPASTO

---

### MINISTRONE

Italienische Gemüsesuppe

---

### ANTIPASTO DELLA CASA "FÜR ZWEI ZUM TEILEN"

Bruschetta, Rohschinken, Artischocken, getrocknete Tomaten, Oliven, Parmesan

---

### TAVOLATA – VORSPEISENBUFFET

Auswahl an Italienischen Vorspeisen und Salaten

---

## PIATTO PRINCIPALE

---

### CAPPELLETTI «COSIMO» AL BURRO E SALVIA

Handgefaltete Cappelletti gefüllt mit Ricotta, Gorgonzola und Parmesan an Salbeibutter

---

### LOMBATINE DI VITELLO AL LIMONE E TAGLIATELLE

Kalbsschnitzel (CH) mit Zitronensauce und "hausgemachten" Nudeln

---

### SPAGHETTI «CINQUE C» ALLA MARINARA

Spaghetti 5C mit Meeresfrüchten, Fisch, Gemüse und Peperoncini an Tomatensauce

---

## DOLCE

---

### TIRAMISÙ

Tiramisù - der Klassiker

---

### PANNA COTTA

Panna cotta

---

### TAVOLATA – DESSERTBUFFET

Auswahl an italienischen Süßspeisen und Käse



BE A BETTER Filmgourmet