

RISTORANTE AL FIUME



Menù di Pasqua

La tradizione italiana in tavola

Ostersonntag & Ostermontag · 5. – 6. April 2026

ANTIPASTO

Carpaccio di Tonno con Asparagi 22.–

Hauchfein geschnittener roher Thunfisch mit grünem Frühlingsspargel, Kapern, Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette und Fior di Sale

PRIMO

Ravioli di Ricotta e Carciofi 26.–

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Ricotta und Artischocken, an zerlassener Salbeibutter mit gerösteten Pinienkernen

SECONDO

Carrè d'Agnello al Rosmarino 42.–

Geschmortes Lammkarree mit Rosmarin und Knoblauch, serviert mit Kartoffelgratin und glasiertem Frühlings-Gemüse

DOLCE

Pastiera Napoletana 10.–

Der neapolitanische Oster-Klassiker — Ricotta-Torte mit kandierter Orange, Weizenkörnern und einem Hauch Orangenblüte

CHF 79.–

Menü komplett · 4 Gänge pro Person

WEINBEGLEITUNG

4 ausgewählte Gläser passend zu jedem Gang

+ CHF 38.–

«A Pasqua si mangia l'agnello» — das traditionelle italienische Osterlamm, liebevoll zubereitet von Alfonso Graziano und seinem Team.

Auch unsere reguläre Speisekarte bleibt über Ostern verfügbar.