

Pranzo 19.11. – 22.11.2024

Tagesmenü

Marktsalat mit Il Grano Hausdressing und gerösteten Kernen
oder
Fischcremesuppe mit Focaccia-Croutons

Fleisch 27.50
Wildschweinbraten an einer Weisswein-Gemüse-
Kastaniensauce mit Polenta rosso und Kürbisgemüse

Vegi 23.50
Steinpilz-Risotto mit Spinat
garniert mit gereiftem Ricotta und Tomatenstaub

Marktsalat / Fischcremesuppe mit Focaccia-Croutons 9/16

Unser Getränke Spezial 12.00
Mineralwasser à discrétion, 1dl Wein, Kaffee oder Espresso

Dolci
Negrino im Glas -Schokoladenkuchen ohne Mehl- 9.50

Tiramisù classico im Glas 9.50

Panna Cotta mit Früchtecoulis 8.50

Affogato, Vanilleglace mit Espresso 8.00

Vermicelles mit Ämmitaler Merängge und Schlagrahm 8/12

Coupe Nesselrode mit Schlagrahm 10/13

Kalte Lust – heiss serviert – Glace mit warmen Früchtekompott 6.50

Panna (Schlagrahm) 1.50

Für ä Gluscht
IL GRANINO im kleinen Weckglas (nach Tagesangebot) 5.00

Formaggio
5 verschiedene Käse aus Italien mit Früchtebrot und Senf 15.00

Insalata IL GRANO 21/26
Marktsalat mit Bresaola, Parmesan
und kandierten Dotziger Baumnüssen

Insalata con formaggini di capra 18/23
Marktsalat mit Honig gratiniertem Ziegenkäse und Croutons

Antipastino Fleisch 28/36
Salami, Bresaola, Coppa, gekochter Schinken,
sonnengetrocknete Tomaten, Oliven, Parmesan

Antipastino Vegetarisch / auch vegan möglich 28/36
Hausgemachtes mariniertes Gemüse,
sonnengetrocknete Tomaten, Oliven, Ziegenkäse

Pinsa Neapolitanische Art
Tomatensauce, Mozzarella, Spinat 16.50
Tomatensauce, Mozzarella, Kapern und Thunfisch oder Prosciutto cotto 18.50

Tagliata di Manzo mit Olivenöl und Fleur des Alpes 65.00
mit Rosmarinkartoffeln oder Risotto und Marktgemüse (180g)

Trüffelravioli mit Parmesan 27/32
Federkohlchips und braune Butter

Kürbisrisotto mit Büffelmozzarella, 23/28
garniert mit Kürbiskernöl, Kürbiskernen und Salbei

Egliknusperli im Bierteig gebacken mit Bärner Frites oder Marktsalat 33/38
Teig aus Biomehl von der Mühle Otti in Oberwil und Löölibier aus unserer Brauerei

IL GRANO Business 3 Gang 66

Trilogie vom Dotziger Kürbis

*

Gnocchetti alla Busara mit St. Jakobsmuscheln und Mangroven Krevetten 40
an pikanter Tomatensauce mit Oliven, Knoblauch und knusprigen Kapern

*

Tiramisùcreme auf Löffelbiskuit und Haselnüsse mit Schokolade überzogen

*Unsere Speisen sind vorwiegend aus regionalen Bioprodukten hergestellt wie zum
Beispiel unsere Rosmarin-Focaccia mit Bio-Mehl von der Mühle Otti, Oberwil.*

Unser Mittagsangebot können Sie von 11:30 – 14:00 Uhr bestellen

Preise inkl. 8,1 % MwSt. - Fleisch CH / Wild DE / Fisch aus Wildfang KZ

IL GRANO