

Pranzo 3. – 6.12.2024

Tagesmenü

Marktsalat mit Il Grano Hausdressing und gerösteten Kernen
oder

Gemüsecremesuppe mit Focaccia-Croutons

Fleisch 27.50

Geschmortes Wildschweinragout an Rotwein-Olivensauce
mit Polenta und winterliches Gemüse

Vegi 23.50

Winterliche Spätzli-Pfanne mit Gemüse und überbackenem
Käse garniert mit knusprigen Kräuter

Marktsalat / Gemüsecremesuppe mit Focaccia-Croutons 9/16

Unser Getränke Spezial

Mineralwasser à discrétion, 1dl Wein, Kaffee oder Espresso 12.00

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 60

Kartoffelsuppe mit getrüffeltem Milchschaum

*

Geschmortes Rindskopfbäckli an Gemüse-Rotweinsauce auf Parmesanrisotto 40

garniert mit Zweierlei vom Federkohl

*

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 & Zucht VN

IL GRANO