



«Alle Menüs werden mit einem gemischten Salat
oder einer Suppe serviert.»

Acquarello
cucina italiana

Menu Eins

Spaghetti alle cozze 18.00
Spaghetti an Tomatensauce mit Miesmuscheln und Basilikum

Menu Zwei

Gnocchi al gorgonzola con spinaci e noci 18.00
Gnocchi an Gorgonzolasauce mit Spinat und Walnüssen

Menu Drei

Risotto al Sauvignon con verdura grigliata 18.50
Risotto mit Grillgemüse und Parmesan

Menu Vier

Paccheri con polpette della nonna 24.50
Paccheri mit Polpette nach Omas Art

Menu Fünf

Pizza con broccoli e salsiccia 18.50
Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, Broccoli und Salsiccia

Menu Sechs

Saltimbocca alla romana 27.50
**Kalbsschnitzel mit Parmaschinken an Butter und Salbei,
dazu Safranrisotto**

Menu Sieben

Insalata Cesare con petto di faraona 22.50
Caesar Salat mit Perlhuhnsupreme

Menu Acht

Sogliola alla mugnaia 34.50
Seezunge nach Müllerin Art, dazu Risotto und Spinat

Menu Neun «BUSINESS LUNCH»

Tagliolini al limone con gamberi 49.50
Tagliolini an Zitronensauce mit Riesencrevetten

Filetto di manzo alla griglia con cantarelli verdure grigliate
Rinderfilet «Black Angus» mit Eierschwämmli, dazu Grillgemüse

Dessert Mojito con frutta fresca
**Orangen mariniert mit Vanilleglace, Mousse au Chocolat
mit frischen Früchten**

Menu ZEHN «ACQUARELLO-KLASSIKER»

Tagliata toscana 36.50
**Tranchiertes US-Entrecôte auf Rucola mit Parmesan
und Cherrytomaten, dazu feine Rosmarinkartoffeln**

Dolce

Dessert Mojito con frutta fresca 6.50
**Orangen mariniert mit Vanilleglace,
Mousse au Chocolat mit frischen Früchten**

NEU! ALLE
GERICHTE
AUCH ALS
TAKE AWAY

ADDIZIONALE SPECIALE

+ Mineralisches Getränk 3dl (offen)
+ Espresso

CHF 7.00

+ Mineralisches Getränk 3dl (offen)
+ Vino della casa 1dl
+ Espresso

CHF 10.00