

HERZLICH WILLKOMMEN IM SKIHAUS IBACH

Gerne verwöhnen wir Sie mit typisch italienischen und traditionellen schweizer Gerichten. Wir achten besonders auf eine frische, abwechslungsreiche Küche mit qualitativ hochwertigen Produkten und produzieren vieles selber.

Unsere Weinauswahl lässt keine Wünsche offen. Bekannte aber auch nicht so bekannte, «normale», biologisch hergestellte und Naturweine lassen jedem Weinliebhaber das Herz höher schlagen. Tropfen aus den besten Weinregionen warten darauf, von Ihnen auserwählt zu werden.

Sie planen einen Event in kleinem Rahmen? Gerne stellen wir ihnen unser Restaurant oder Enoteca zur Verfügung und gestalten gemeinsam mit Ihnen auch Familienfeiern, Geschäftsessen, Business Meetings oder Weine degustationen.

Wir wünschen Ihnen einen gemütlichen Aufenthalt



SPEISEN



VORSPEISEN

Bruschetta all'Italiana	14.50
Frische Tomaten, Olivenöl, Oregano und Basilikum	
Bruschetta ai Porcini	16.50
Steinpilze, Olivenöl, Knoblauch und Peterli	
Tartare di Manzo	24.50
Rindstatar	
Skihaus Plättli	24.50
Frisch aufgeschnittenes Fleisch ohne oder mit Käse	
Käseplättli	22.50
Käseselektion mit Waldbeeren und Stoos Honig	
Sautè Cozze e Vongole	25.50
Sautierte Mies- und Venusmuscheln mit Tomatenbrühe und Crostini	
Foccaccia al Rosmarino	12.50
Hausgemachte Foccaccia mit Olivenöl und Rosmarin	



SALATE

Frischer Blattsalat	10.50
Blattsalat mit italienischem oder französischem Dressing	
Bunter Salat	12.50
Gemischter Salat mit italienischem oder französischem Dressing	
Caprese di Buffala	19.00
Tomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum	
Insalata Grande	22.50
Grosser gemischter Salat mit Eier	
Insalata Greca	25.50
Blattsalat, Feta, Peperoni, Zwiebeln und Oliven	
Insalata di Pollo	27.50
Blattsalat, Kirschtomaten und Pouletstreifen	
Insalata di Mare	27.50
Meeresfrüchtesalat	



HAUSGEMACHTE PASTA UND RISOTTO

Ravioli Ricotta e Spinaci Ricotta- und Spinatfüllung mit Butter und Salbei	23.50
Ravioli al Vitello e Salvia Kalbfleisch- und Salbeifüllung mit Tomatenbutter	26.50
Cappellacci al Tartufo Ricotta- und Trüffel füllung mit Butter und Salbei	34.50
Mezzelune al Branzino e Aromi Wofsbarsch- und Aromenfüllung mit Butter	26.50
Tagliatelle Primavera Kirschtomaten, Rucola und Mozzarella	23.50
Äplermagronen alla Ciro Äplermagronen mit Speck, Zwiebeln und Alpkäse	23.50
Gnocchi ai 4 Formaggi Gnocchi mit 4 Käsesorten	23.50
Risotto ai Frutti di Mare Risotto mit Meeresfrüchten	29.50

Zusätzlich kochen wir auf Wunsch glutenfreie Pasta



HAUPTGERICHTE

Scaloppine al Marsala	35.00
Kalbsschnitzel mit Marsalasaucce	
Saltimbocca alla Romana	35.00
Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei	
Tagliata di Manzo All'Antica	37.50
Rinds-Entrecote mit Parmesanscheiben, Rucola und Balsamico	
Filetto di Manzo	49.50
Rinds-Filet	
Egli Knusperli	22.50
Vom Bodensee mit Tartarsauce	
Fritturina di Mare	34.50
Frittierte Meeresfrüchte	
Filetto di Branzino al Limone	38.50
Wolfsbarsch Filet mit Zitrone	
Beilagen	
Blattsalat	7.50
Hausgemachte Tagliatelle	7.50
Tagesgemüse	7.50
Parmesan oder Prosecco Risotto	9.50
Pommes Frites	7.50
Hausgemachte Focaccia	7.50



PINSA

Bruschettone	22.50
Tomaten, Mozzarella und Basilikum	
Mamma Mia	24.50
Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken und Champignon	
San Daniele	26.50
Tomaten, Büffel Mozzarella, Parmaschinken San Daniele und Basilikum	
Popeye	24.50
Mozzarella, Spinat und Eier	
Diavola	24.50
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami und Oliven	

Die Pinsa Romana ist eine Urform der Pizza. Auch wenn sie zum Verwechseln ähnlich aussieht, ist sie doch sehr unterschiedlich. Da der Pinsa-Teig, der aus innovativen Zutaten besteht, über drei Tage ruht, geht er vollständig auf damit die Pinsa besonders bekömmlich und leicht verdaulich wird.



HAUSGEMACHTE DESSERT UND KÄSE

Tiramisu al Chioccolato Bianco Mit weisser Schokolade	14.50
Panna Cotta ai Frutti di Bosco Mit Waldbeeren	14.50
Affogato al Caffè Vanille Eis mit einem Schuss Espresso	9.50
Coppa Nesselrode Vermicelles mit Kirsche verfeinert, Vanille Eis, Meringues und Rahm	13.50
Assortimento di Gelati Italiani Italienisches Eis	pro Kugel 3.90 Rahm 1.00
Käseplättli Käseselktion mit Waldbeeren und Stoos Honig	22.50
Passito Italienischer Dessertwein, passt auch vorzüglich zu Käse	12.00



KINDERKARTE

Pasta Mit Tomatensauce oder Ragùsauce	12.00
Chicken Nuggets Mit Pommes	14.00
Egli Knusperli Mit Pommes	15.00
Schweins Wienerschnitzel Mit Pommes	14.00
Portion Pommes	7.50



ABENDKARTE

ZUSÄTZLICH ZUR TAGESKARTE

NUR AUF RESERVATION AB 6 PERSONEN/PREISE INKLUSIVE BEILAGEN

Kalbskotelett Kräuterbutter	58.00
Filetto ai Porcini o Pepe Verde Rindsfilet an Steinpilz oder Pfeffersauce	57.00
Costata Fiorentina o Tomahawk T-Bone Steak Florentiner Art oder Tomahawk Steak	100 gr 16.00
Filetto di Branzino al Cartoccio Wolfsbarschfilet in der Folie in mediterraner Sauce	56.00

Beilagen nach Wahl

Blattsalat, Hausgemachte Tagliatelle, Tages-Gemüse,
Parmesan Risotto, Prosecco Risotto, Pommes Frites

Gerne stellen wir nach Ihren Wünschen abgestimmte Gerichte zusammen und erstellen auch, falls erwünscht, eine Weinempfehlung.



GRUPPENKARTE

MAXIMAL 30 PERSONEN DRINNEN / 40 PERSONEN DRAUSSEN

Menü 1	42.00
Suppe oder Salat Lasagna della Casa Tiramisu	
Menü 2	55.00
Suppe oder Salat Saltimbocca alla Romana con Risotto Milanese Tiramisu	
Menü 3	55.00
Suppe oder Salat Rinds-Entrecote con Patatine Fritte Tiramisu	
Menü 4	55.00
Suppe oder Salat Lamm Entrecote con Patatine Fritte Tiramisu	
Menü 5	48.00
Suppe oder Salat Piccata alla Milanese con Spaghetti al Pomodoro Tiramisu	
Menü 6	42.00
Suppe oder Salat Falafel con Purè di Patate Macedonia di Frutta	
Menü Speciale	75.00
Skihaus Plättli Costata Fiorentina oder Tomahawk Steak con Patate e Verdure Dessert	

Gerne stellen wir nach Ihren Wünschen abgestimmte Gerichte zusammen und erstellen auch, falls erwünscht, eine Weinempfehlung.