

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 Weidegustationen.

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	
Sautè Cozze e Vongole	25.50
Sautierte Mies- und Venusmuscheln mit Tomatenbrühe und Crostini	
Tomatencremesuppe	12.50
Mit frischen Tomaten, Basilikumschaum und Brot Croutons	
Kürbissuppe	12.50
Mit Kürbis und Amaretti	
Skihaus Plättli	24.50
Frisch aufgeschnittenes Fleisch ohne oder mit Käse	
Käseplättli	22.50
Käseselektion mit Waldbeeren und Stoos Honig	
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 Bufala	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

Tagliatella Sfiziosa	26.50
Rindsfilet Stückchen, Rotwein und Rucola	
Ravioli Ricotte e Spinaci	23.50
Ricotta und Spinatfüllung mit Butter und Salbei	
Ravioli al Vitello e Salvia	26.50
Kalbfleisch- und Salbeifüllung mit Tomatenbutter	
Cappellacci al Tartufo	34.50
Cappellacci Pasta mit Ricotta-, Trüffelfüllung, Butter und Salbei	
Lasagne della Casa	24.50
Fleischaße, Tomaten, mediterrane Kräuter und Béchamelsauce	
Äplermagronen alla Ciro	23.50
Äplermagronen mit Speck, Zwiebeln und Alpkäse	
Gnocchi all Sorrentina	23.50
Gnocchi mit Tomaten und überbacken mit Mozzarella	
Risotto alla Pescatore	29.50
Risotto mit Meeresfrüchten	
Risotto al Barolo	27.50
Risotto mit Barolo Rotwein	

Zusätzlich kochen wir auf Wunsch glutenfreie Pasta



HAUPTGERICHTE

Saltimbocca alla Romana Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei	35.00
Brasato al Barolo con Polenta <i>Geschmorter Rindsbraten mit Polenta</i>	35.00
Tagliata di Manzo ai Funghi Geschnittenes Rinds-Entrecote mit Pilzen	39.50
Filetto di Manzo Rinds-Filet	49.50
Egli Knusperli Vom Bodensee mit Tartarsauce	22.50
Fritturina di Mare Frittierte Meeresfrüchte	34.50
Branzino al Cartoccio Wolfsbarschfilet in der Folie in mediterraner Sauce	38.50
Beilagen	
Blattsalat	7.50
Hausgemachte Tagliatelle	7.50
Tagesgemüse	7.50
Parmesan- oder Prosecco-Risotto	9.50
Pommes Frites	7.50



PINSA

Mamma Mia	24.50
Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken und Champignon	
San Daniele	26.50
Tomaten, Büffel Mozzarella, Parmaschinken San Daniele und Basilikum	
Diavola	24.50
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami und Oliven	
Tartufo	28.50
Mozzarella, Honig und schwarzer Trüffel	
Vegi	24.50
Tomaten, Mozzarella und Gemüse	

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 Cioccolato 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
Zabaione al Marsala (für 2 Personen) Weinschaumcreme mit Ei, Marsalawein und Vanille-Eis	29.00
Assortimento di Gelati Italiani Italienisches Eis	pro Kugel 3.90 Rahm 1.00
Käseplättli Käseselektion 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
Gamberoni all Griglia Gegrillte Garnelen vom Grill	49.00
Filetto di Branzino in Porchetta Wolfsbarsch im Speckmantel	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