

## **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, Geschäftssessen, Business Meetings oder Weindegustationen.

Wir wünschen Ihnen einen gemütlichen Aufenthalt



**SPEISEN**



## VORSPEISEN

<b>Bruschetta all’Italiana</b>	14.50
Frische Tomaten, Olivenöl, Oregano und Basilikum	
<b>Bruschetta ai Porcini</b>	16.50
Steinpilze, Olivenöl, Knoblauch und Peterli	
<b>Sautè Cozze e Vongole</b>	25.50
Sautierte Mies- und Venusmuscheln mit Tomatenbrühe und Crostini	
<b>Tomatencremesuppe</b>	12.50
Mit frischen Tomaten, Basilikumschaum und Brot Croutons	
<b>Kürbissuppe</b>	12.50
Mit Kürbis und Amaretti	
<b>Skihaus Plättli</b>	24.50
Frisch aufgeschnittenes Fleisch ohne oder mit Käse	
<b>Käseplättli</b>	22.50
Käseselektion mit Waldbeeren und Stoos Honig	
<b>Foccaccia al Rosmarino</b>	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

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

Zusätzlich kochen wir auf Wunsch glutenfreie Pasta



## HAUPTGERICHTE

**Saltimbocca alla Romana** 35.00

Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei

**Brasato al Barolo con Polenta** 35.00

*Geschmorter Rindsbraten mit Polenta*

**Tagliata di Manzo ai Funghi** 39.50

Geschnittenes Rinds-Entrecote mit Pilzen

**Filetto di Manzo** 49.50

Rinds-Filet

**Egli Knusperli** 22.50

Vom Bodensee mit Tartarsauce

**Fritturina di Mare** 34.50

Frittierte Meeresfrüchte

**Branzino al Cartoccio** 38.50

Wolfsbarschfilet in der Folie in mediterraner Sauce

### Beilagen

Blattsalat 7.50

Hausgemachte Tagliatelle 7.50

Tagesgemüse 7.50

Parmesan- oder Prosecco-Risotto 9.50

Pommes Frites 7.50



## **PINSA**

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



## **HAUSGEMACHTES DESSERT UND KÄSE**

**Tiramisu al Cioccolato Bianco** 14.50

Mit weisser Schokolade

**Panna Cotta ai Frutti di Bosco** 14.50

Mit Waldbeeren

**Affogato al Caffè** 9.50

Vanille Eis mit einem Schuss Espresso

**Coppa Nesselrode** 13.50

Vermicelles mit Kirsche verfeinert, Vanille Eis, Meringues und Rahm

**Zabaione al Marsala (für 2 Personen)** 29.00

Weinschaumcreme mit Ei, Marsalawein und Vanille-Eis

**Assortimento di Gelati Italiani** pro Kugel 3.90

Italienisches Eis Rahm 1.00

**Käseplättli** 22.50

Käseselektion mit Waldbeeren und Stoos Honig

**Passito** 12.00

Italienischer Dessertwein, passt auch vorzüglich zu Käse



## **KINDERKARTE**

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



## **ABENDKARTE**

**ZUSÄTZLICH ZUR TAGESKARTE**

**NUR AUF RESERVATION AB 6 PERSONEN/PREISE INKLUSIVE BEILAGEN**

<b>Kalbskotelett</b>	<b>58.00</b>
Kräuterbutter	
<b>Filetto ai Porcini o Pepe Verde</b>	<b>57.00</b>
Rindsfilet an Steinpilz oder Pfeffersauce	
<b>Costata Fiorentina o Tomahawk</b>	<b>100 gr 16.00</b>
T-Bone Steak Florentiner Art oder Tomahawk Steak	
<b>Gamberoni all Griglia</b>	<b>49.00</b>
Gegrillte Garnelen vom Grill	
<b>Filetto di Branzino in Porchetta</b>	<b>56.00</b>
Wolfsbarsch im Speckmantel	

### **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