

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 regionalen 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 Weingustationen.

Wir wünschen Ihnen einen gemütlichen Aufenthalt



VORSPEISEN

Tomatencremesuppe	11.50
Mit frischen Tomaten, Basilikumschaum und Brot Croutons	
Kürbissuppe	12.50
Mit Kürbis, Kartoffeln, Zwiebeln und Amaretti	
Bruschetta all'Italiana	14.50
FrISChe Tomaten, Olivenöl, Oregano und Basilikum	
Bruschetta ai Porcini	16.50
Steinpilze, Olivenöl, Knoblauch und Peterli	
Frischer Blattsalat	10.50
Blattsalat mit italienischem oder französischem Dressing	
Bunter Salat	12.50
Gemischter Salat mit Cherry Tomaten, Feta und Oliven	
Insalata di Mare	19.50
Meeresfrüchtesalat	
Foccaccia San Daniele	19.50
Hausgemachte Foccaccia mit Parmaschinken San Daniele	
Skihaus Plättli	22.50
FriscH aufgeschnittenes Fleisch ohne oder mit Käse	
Käseplättli	19.50
Käseselektion mit Waldbeeren und Stoos Honig	



HAUSGEMACHTE PASTA UND RISOTTO

Pici Toscani Cacio Pepe Pici Pasta, Cacio Käse und Pfeffer	19.50
Tagliolini al Tartufo Schmale Bandnudeln mit Trüffelbittersauce Zusätzlich mit gehobeltem Trüffel	28.50 +7.50
Tagliatelle Romantica Rindsfilet Stückchen, Rotwein und Rucola	24.50
Lasagne al Forno Fleischausgabe, Tomaten, mediterrane Kräuter und Béchamelsauce	23.50
Ravioli Ricotta è Spinacci Ricotta und Spinatfüllung mit Butter und Salbei	22.50
Tordello Cacio Pepe Cacio Käse und Pfefferfüllung	22.50
Risotto Maremma Steinpilze, Guanciale und Saffran Sauce	24.50
Risotto ai Frutti di Mare Meeresfrüchte	26.50

Zusätzlich kochen wir auf Wunsch glutenfreie Pasta



HAUPTGERICHTE

Scaloppine ai Marsala	28.50
Kalbsschnitzel mit Marsalasauce	
Piccata alla Milanese	29.50
Kalbsschnitzel im Ei-Parmesan-Mantel	
Lamm Entrecote	29.50
Mit Rosmarin und Knoblauch	
Rindsfilet	42.00
Mit Steinpilzrahmsauce oder Pfeffersauce	
Egli Knusperli	17.50
Vom Bodensee mit Tartarsauce	
Fritturina di Mare	29.50
Frittierte Meeresfrüchte	
Filetto di Branzino all'Acqua Pazza	34.50
Wolfsbarsch Filet im Weisswein gegart, mit Cherrytomaten, Oliven und Kapern	
Chicken Nuggets	14.50
Aus Steinen	
Gersauer Käsekuchen	14.50
Käsemischung hergestellt nach originalem Ur-Rezept	
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

San Daniele	26.50
Tomaten, Büffel Mozzarella und gereifter Parmaschinken San Daniele	
Chili	24.50
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami und Mascarpone	
Trüffel	28.50
Schmelzkäse, Mozzarella, Honig und schwarzer Trüffel	
Vegi	24.50
Aubergine, Zucchini, Peperoni und Zwiebeln	

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	9.50
Mit weisser Schokolade	
Panna Cotta	9.50
Mit Waldbeeren	
Tortino al Cioccolato con Cuore Caldo	9.50
Schokoladekuchen mit warmem Herzen	
Assortimento di Gelati Italiani	pro Kugel 3.90
Italienisches Eis	Rahm 1.00
Käseplättli	19.50
Käselektion mit Waldbeeren und Stoos Honig	
Passito	12.00
Italienischer Dessertwein, passt vorzüglich zu Käse	



KINDERKARTE

Pasta Mit Tomatensauce oder Ragùsauce	10.50
Chicken Nuggets Mit Pommes	12.50
Egli Knusperli Mit Pommes	13.50
Portion Pommes	7.50



ABENDKARTE

NUR AUF RESERVATION AB 6 PERSONEN/PREISE INKLUSIVE BEILAGEN

Kalbskotelett Kräuterbutter	57.50
Tagliata di Manzo ai Funghi Misti Fein aufgeschnittenes Rinderfilet mit gemischten Pilzen	52.50
Lammkoteletts allo Scottadito Fein gewürzte Lammkoteletts	42.50
Costata Fiorentina T-Bone Steak Florentiner Art	100 gr 15.00
Filetto di Branzino al Limone Wolfsbarsch Filet an Thymian Zitrone	44.50
Tagliata di Tonno al Sesamo con Crema di Basilico Thunfischstreifen mit Sesamkörner und Basilikum Crème	44.50
Beilagen nach Wahl Blattsalat, Hausgemachte Tagliatelle, Tages-Gemüse, Parmesan Risotto, Prosecco Risotto, Pommes Frites	
Käsefondue Ibach Skihaus Plättli mit Frisch aufgeschnittenem Fleisch	22.50
Traditionell - unsere Hausmischung	26.50
Chili - mit einer Prise südländischem Feuer	28.50
Kräuter - von der Bergwiese	28.50
Trüffel - für Trüffelliebhaber	36.50

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