

## **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 Weindegustationen.

Wir wünschen Ihnen einen gemütlichen Aufenthalt



## 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>Carpaccio di Manzo</b>	27.50
Rindscarpaccio mit Rucola und Parmesan	
<b>Crudo é Melone</b>	26.00
Parmaschinken San Daniele mit Melone	
<b>Bresaola con Rucola è Grana</b>	27.00
Bresaola mit Rucola und Parmesan	
<b>Skihaus Plättli</b>	22.50
Frisch aufgeschnittenes Fleisch ohne oder mit Käse	
<b>Käseplättli</b>	22.50
Käseselektion mit Waldbeeren und Stoos Honig	



## SALATE

<b>Frischer Blattsalat</b> Blattsalat mit italienischem oder französischem Dressing	10.50
<b>Bunter Salat</b> Gemischter Salat mit Cherry Tomaten, Feta und Oliven	12.50
<b>Caprese di Buffala</b> Tomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum	19.00
<b>Insalata Toscana</b> Blattsalat, Speck und Eier	25.50
<b>Insalata Grande</b> Grosser gemischter Salat mit Eier	22.50
<b>Insalata Greca</b> Blattsalat, Feta, Peperoni, Zwiebeln und Oliven	25.50
<b>Insalata di Riso</b> Reissalat	19.50
<b>Insalata di Pollo</b> Blattsalat, Kirschtomaten und Pouletstreifen	27.50
<b>Insalata di Mare</b> Meeresfrüchtesalat	27.50



## **HAUSGEMACHTE PASTA UND RISOTTO**

<b>Tagliatelle Primavera</b> Cherry Tomaten, Rucola und Mozzarella	25.50
<b>Spaghetti Aglio, Olio é Peperoncino</b> Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino	20.50
<b>Tagliatelle Romantica</b> Rindsfilet Stückchen, Rotwein und Rucola	24.50
<b>Lasagne della Casa</b> Fleischsauce, Tomaten, mediterrane Kräuter und Béchamelsauce	24.50
<b>Ravioli Ricotta è Spinacci</b> Ricotta und Spinatfüllung, mit Butter und Salbei	23.50
<b>Spaghetti alle Vongole Veraci</b> Venusmuscheln, Weisswein, Knoblauch, Petersilie und Olivenöl	29.50
<b>Risotto Settembrino</b> Mascarpone oder Gorgonzola Käse und Trauben	27.00

Zusätzlich kochen wir auf Wunsch glutenfreie Pasta



## HAUPTGERICHTE

**Scaloppine di Vitello agli Agrumi** 32.00  
Kalbsschnitzel mit Zitronen-Orangen-Sauce

**Tagliata di Manzo All'Antica** 37.50  
Rinds-Entrecote mit Parmesanscheiben, Rucola und Balsamico

**Roastbeef all Inglese** 28.50  
Kaltes Roastbeef mit Tartarsauce

**Egli Knusperli** 22.50  
Vom Bodensee mit Tartarsauce

**Fritturina di Mare** 34.50  
Frittierte Meeresfrüchte

**Filetto di Branzino all Limone** 35.50  
Wolfsbarsch Filet an Zitronensauce

### 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**

<b>Margherita</b>	<b>19.50</b>
Tomaten, Mozzarella und Basilikum	
<b>Napoli</b>	<b>22.50</b>
Tomaten, Mozzarella und Sardellen	
<b>San Daniele</b>	<b>26.50</b>
Tomaten, Büffel Mozzarella, Parmaschinken San Daniele und Basilikum	
<b>Vegi</b>	<b>24.50</b>
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

<b>Tiramisu al Chioccolato Bianco</b>	9.50
Mit weisser Schokolade	
<b>Panna Cotta ai Frutti di Bosco</b>	9.50
Mit Waldbeeren	
<b>Macedonia Frutta Fresca di Stagione</b>	11.50
Frischer Fruchtsalat	
<b>Macedonia Frutta Fresca di Stagione con Gelato</b>	15.50
Frischer Fruchtsalat mit Eis	
<b>Affogato al Caffè</b>	8.50
Vanille Eis mit einem Schuss Espresso	
<b>Assortimento di Gelati Italiani</b>	pro Kugel 3.90
Italienisches Eis	Rahm 1.00
<b>Käseplättli</b>	22.50
Käseselktion mit Waldbeeren und Stoos Honig	
<b>Passito</b>	12.00
Italienischer Dessertwein, passt auch vorzüglich zu Käse	



## **KINDERKARTE**

<b>Pasta</b> Mit Tomatensauce oder Ragùsauce	<b>10.50</b>
<b>Chicken Nuggets</b> Mit Pommes	<b>12.50</b>
<b>Egli Knusperli</b> Mit Pommes	<b>13.50</b>
<b>Portion Pommes</b>	<b>7.50</b>





## **ABENDKARTE**

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

<b>Kalbskotelett</b> Kräuterbutter	57.50
<b>Tagliata di Manzo ai Funghi Misti</b> Fein aufgeschnittenes Rinderfilet mit gemischten Pilzen	52.50
<b>Lammkoteletts allo Scottadito</b> Fein gewürzte Lammkoteletts	42.50
<b>Costata Fiorentina o Tomahawk</b> T-Bone Steak Florentiner Art oder Tomahawk Steak	100 gr 15.00
<b>Filetto di Branzino al Limone</b> Wolfsbarsch Filet an Thymian Zitrone	43.00
<b>Tagliata di Tonno al Sesamo con Crema di Basilico</b> Thunfischstreifen mit Sesamkörner und Basilikum Crème	44.50

### **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.