

# TAGESMENÜ (NUR MITTAGS)



## RESTAURANT-PIZZERIA CONTI

APRIL 2024

### MONTAG, 22.

1. **PAPPARDELLE AI FUNGHI MISTI** CHF.17.90  
PAPPARDELLE TEIGWAREN AN EINER PILZMISCHUNG DAZU EIN KLEINER GEMISCHTER SALAT
2. **POLLO AL CURRY CON TROCKENREIS** CHF 19.90  
POULETSTÜCKLEIN AN EINER HAUSGEMACHTEN CURRY SAUCE MIT TROCKENREIS ALS BEILAGE DAZU EIN KLEINER GEMISCHTER SALAT.

### DIENSTAG, 23.

1. **PENNE ALLA SORRENTINA** CHF.17.90  
AL DENTE GEKOCHTE PENNE-TEIGWAREN, ZUBEREITET MIT TOMATEN, MOZZARELLA UND BASILIKUM, MIT EINEM KLEINEN SALAT SERVIERT.
2. **OSSOBUCHI DI MAIALE** CHF.19.90  
SCHWEINSHAXE IM OFEN GESCHMORT MIT WEISSWEIN, FEINGESCHNITTENEM GEMÜSE UND VERSCH. KRÄUTERN, SERVIERT MIT RISOTTO UND GEMISCHTEM SALAT.

### MITTWOCH, 24

1. **GNOCCHI AI 4 FORMAGGI** CHF.17.90  
KARTOFFELGNOCCHI ZUBEREITET MIT VIER VERSCHIEDENEN KÄSESORTEN, SERVIERT MIT EINEM KLEINEN GEMISCHTEN SALAT.
2. **TENERONI DI VITELLO ALLA GRIGLIA** CHF 19.90  
KALBSBRUSTSCHNITTE GRILLIERT ALS BEILAGE, MIT POMMES FRITTES UND EINEM KLEINEN SALAT SERVIERT.

### DONNERSTAG, 25

1. **ORECCHIETTE ALLA BARESE** CHF 17.90  
SCHMACKHAFT ORECCHIETTE-TEIGWAREN MIT BROKKOLI, KNOBLAUCH, OLIVENÖL, SARDELLEN UND PEPPERONCINO, SERVIERT MIT EINEM KLEINEN GEMISCHTEN SALAT
2. **ARROSTO DI MANZO CON PATATE AL FORNO** CHF.19.90  
KÖSTLICH ZUBEREITETER RINDSBRATEN AN EINER AROMATISCHEN KRÄUTERSAUCE MIT BRATKARTOFFELN UND EINEM KLEINEN GEMISCHTEN SALAT

### FREITAG, 26

1. **CASARECCE ALLA CARBONARA** CHF.17.90  
AL DENTE GEKOCHTE TEIGWAREN AN EINER CARBONARASAUCE (SPECK, RAHM, EI) DAZU MIT EINEM KLEINEM SALAT SERVIERT.
2. **FILETTI DI MERLUZZO CON PUREE** CHF.19.90  
DORSCHFILET GOLDIG GEBRATEN IN OLIVENÖL UND KRÄUTERN MIT KARTOFFELPÜREE UND MIT EINEM GEMISCHTEN SALAT SERVIERT.