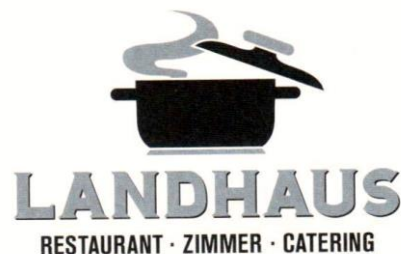


Flemming Kocherhans
Wilerstr.47
9545 Wängi
Tel 052 378 13 29
Mail: kontakt@restaurant-landhaus.ch
MWST-Nr. CHE 107.096.993



Italienische Buffets

Antipasti Buffet	Als Vorspeise oder Apéro
Carne e Formaggio	exzellente Fleisch- und Käsesorten wie Parma-Rohschinken, Bresaola, Prosciutto Cotto, Mortadella, Asiago, Pecorino, Parmesan Reggiano
Antipasti	marinierte Oliven, Perlzwiebeln in Aceto, Pomodori secchi grillierte Peperoni, Zucchetti, Auberginen, Mozzarella, Cherry Tomaten und Basilikum, Champignons an Olivenöl und Kräuter
Verdure con zabaione secco	Gemischtes rohes Gemüse an herber Zabaione
Crostini Involtini	bestrichen mit Oliven-, Tomaten, Peperoni oder Steinpilz Paste gefüllt mit Parmaschinken, Gemüseantipasti dazu feine Focaccia, Olivenbrote oder Baguette

Hauptgerichte (Auswahl)

Carne

Arrostato di maiale Brasato al Barolo	Schweinsbraten an Rosmarinjus Rindschmorbraten im Barolo Wein
Vitello Fiorentino Ragù di vitello Ossobuco alla Milanese	Kalbsbraten Florentiner Art Kalbsragout an Marsala Sauce Kalbshaxen Mailänder Art
Coniglio	Kaninchen an Steinpilz-Sauce
Pollo diavolo	Poulet an pikanter Tomaten-Sauce
Fagioli	Bohneneintopf mit Gemüse und Luganighe
Pasta ripieno	Lasagne oder Cannelloni mit Gemüse

Pesce e Fruta di Mare

Scampi Peperoni Ripieni	Crevetten mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini gefüllte Peperoni mit Thon
----------------------------	---

Verdure

Peperonata Piselli e Paternostri	Gemüseragout mit Peperoni Erbsen mit kleinen Röhrennudeln
Verdure misti Caponata Siciliana Piccata Melanzana Spinacci alla Panna	verschiedene Gemüse in Olivenöl gebraten Gemüsegericht mit Auberginen, Stangensellerie, Mandeln Auberginen im Ei Blattspinat mit Rahm und Parmesan
Contorni	Polenta, Gnocchi con Tomato, Riso, Risi e Bisi, Penne, Purè di Patate

Flemming Kocherhans
Wilerstr.47
9545 Wängi
Tel 052 378 13 29
Mail: kontakt@restaurant-landhaus.ch
MWST-Nr. CHE 107.096.993



Risotto	(ab 30 Personen)
con Pomodori secci con Funghi	mit getrockneten Tomaten mit Champignons
con Porcini	Risotto mit Steinpilz Inkl. Dreibein, Pfanne und Gas

Ein Risotto eignet sich nur, wenn Sie diese vor Ort kochen lassen können. Dafür stellen wir Ihnen für CHF 55.00/bzw. 65.00 pro Std. gerne einen Koch zur Verfügung.

Dessert Buffet	Auswahl
Crema di Pistacchio	Pistazien Crème
Mousse	au chocolat, hausgemacht
Mattonella di Castagne	Kastaniendessert (nur Saison)
Crema di Fragole	Erdbeercreme mit Ricotta (nur Saison)
Panna cotta	Rahmcrème-Köpfli
Tiramisu	hausgemacht
Backwaren	Mini Patisserie, Mini Cakes, kleine Muffins
La Macedonia	Fruchtsalat mit vielen frischen Früchten