

Menuvorschläge

# DAMORO

ab 25 Personen / as from 25 people



# DAMORO

Bitte wählen Sie EIN Gericht aus der folgenden Auswahl aus:

*Please choose ONE dish from the selection below:*

VORSPEISEN / APPETIZERS	Vegetarisch Vegetarian	Vegan Vegan	Lactosefrei Lactose free	Ohne Ei without egg	Glutenfrei Gluten free	Ohne Sesam Without sesame	Ohne Nüsse without nuts	Ohne Schwefel without Sulfates
Gebackenes Gemüse, pikante Peperonisauce <i>Deep fried vegetables, spicy sweet pepper sauce</i>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Gemischter Salat Damoro <i>Mixed salad Damoro</i>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Burrata mit Pacchino Tomaten und Balsamicoperlen <i>Burrata with Pacchino tomatoes and balsamico beads</i>	✓			✓	✓	✓	✓	
Vitello Tonnato Rosa gebratener Kalbsbraten, Thunfisch Sauce, Kapern <i>Vitello Tonnato, thinly sliced veal roast, tuna sauce, capers</i>					✓	✓	✓	
Rindstatar, Kartoffelcreme mit schwarzen Trüffeln <i>Beef tatar, potato cream with black truffle</i>					✓		✓	
Octopus a la plancha, Büffel stracciatella und mediterrane Sauce / <i>Octopus a la plancha, buffalo stracciatella and mediterranean sauce</i>					✓		✓	
Gemüseminestrone mit Knoblauch Bruschetta <i>Vegetable minestrone with garlich bruschetta</i>	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓
Kürbiscrèmesuppe mit Ziegenkäsegnocchi und Lauch <i>Pumpkin cream soup with goat cheese gnocchi and leek</i>	✓			✓	✓	✓	✓	✓

Bitte wählen Sie EIN Gericht aus der folgenden Auswahl aus:

*Please choose ONE dish from the selection below:*

HAUPTGÄNGE / MAIN COURSES	Vegetarisch Vegetarian	Vegan Vegan	Lactosefrei Lactose free	Ohne Ei without egg	Glutenfrei Gluten free	Ohne Sesam Without sesame	Ohne Nüsse without nuts	Ohne Schwefel without Sulfates
Ravioli gefüllt mit Auberginen und geräuchertem Ricotta <i>Ravioli stuffed with eggplant and smoked ricotta</i>	✓					✓	✓	✓
Camaroli Risotto mit Barbaresco d'Asti und Artischocken <i>Camaroli risotto with Barbaresco d'Asti and artichokes</i>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Pochiertes Kabeljaufilet, Risinabohnen und Tropea Zwiebelmarmelade / <i>Poached fillet of cod, Risina beans and Tropea onion marmelade</i>				✓	✓	✓	✓	

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inklusive MwSt., Service und Taxen  
All prices in Swiss Francs (CHF) including VAT, service and taxes



HAUPTGÄNGE / MAIN COURSES	Vegetarisch Vegetarian	Vegan	Lactosefrei Lactose free	Ohne Ei without egg	Glutenfrei Gluten free	Ohne Sesam Without sesame	Ohne Nüsse without nuts	Ohne Schwefel without Sulfates
Rindstagliata, Polenta mit Rosmarin und saisonalem Gemüse <i>Beef tagliata, rosemary polenta and seasonal vegetables</i>					✓	✓	✓	
Entenbrust mit Orangensauce, violette Kartoffeln und Blumenkohl / <i>Duck breast with Orange sauce Purple potatoes and cauliflower</i>					✓		✓	
Lammkarree mit Kräuterkruste, Griessgnocchi und Broccoli / <i>Rack of lamb with herbcrust Semolina dumplings and broccoli</i>								✓

Bitte wählen Sie EIN Gericht aus der folgenden Auswahl aus:

*Please choose ONE dish from the selection below:*

DESSERTS / SWEETS	Vegetarisch Vegetarian	Vegan	Lactosefrei Lactose free	Ohne Ei without egg	Glutenfrei Gluten free	Ohne Sesam Without sesame	Ohne Nüsse without nuts	Ohne Schwefel without Sulfates
Kaffee Crème brûlée mit Amaretto Schaum <i>Coffee cream brûlée with Amaretto foam</i>	✓				✓		✓	✓
Dreierlei von der Valrhona Schokolade Mit caramelisierten Orangen <i>Three kind of Varhona chocolate with caramelized oranges</i>	✓			✓	✓	✓	✓	✓
Sizilianisches Cannolo, kandierte Früchte und Schokolade <i>Sicilian cannolo, candied fruit and chocolate</i>	✓							✓
Ananascarpaccio parfümiert mit Vanille Ananas- Basilikumsorbet <i>Pineapple carpaccio perfumed with vanilla pineapple-basil sorbet</i>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

2-Gang Auswahl CHF 75 PP (vegetarisch CHF 63 PP)

Vorspeise, Hauptgang ODER Suppe, Hauptgang ODER Hauptgang, Dessert

*2-course selection CHF 75 PP (vegetarian CHF 63 PP)*

*Apetizer, Main Course OR Soup, Main Course OR Main Course, Sweets*

3-Gang Auswahl CHF 85 PP (vegetarisch CHF 74 PP)

Vorspeise, Hauptgang, Dessert ODER Suppe, Hauptgang, Dessert

*3-course selection CHF 85 PP (vegetarian CHF 74 PP)*

*Apetizer, Main Course, Dessert OR Soup, Main Course, Sweets*

4-Gang Auswahl CHF 98 PP (vegetarisch CHF 84 PP)

Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang, Dessert ODER Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert

*4-course selection CHF 98 PP (vegetarian CHF 84 PP)*

*Apetizer, entremets, Main Course, Dessert OR Apettizer, Soup, Main Course, Sweets*

*Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inklusive MwSt., Service und Taxen*

*All prices in Swiss Francs (CHF) including VAT, service and taxes*

Menuvorschläge

## DAMORO

ab 25 Personen / as from 25 people



# DAMORO

### WEINVORSCHLÄGE / *WINE SUGGESTIONS*

#### WEISS / *WHITE*

Lugana DOC, Bulgarini	Lombardia	CHF 49
Pinot Grigio, Castel Ringberg, Elena Walch	Alto Adige	CHF 59
Sauvignon Ronco delle Mele, Venica & Venica	Friuli	CHF 75

#### ROT / *RED*

Ripassa Superiore DOC, Azienda Zenato	Veneto	CHF 66
Barbaresco DOCG, Luigi Voghera	Piemonte	CHF 62
Le Macchiole Rosso, Bolgheri	Toscana	CHF 64
Collazzi IGT, Tavarnuzze	Toscana	CHF 110

*Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inklusive MwSt., Service und Taxen  
All prices in Swiss Francs (CHF) including VAT, service and taxes*