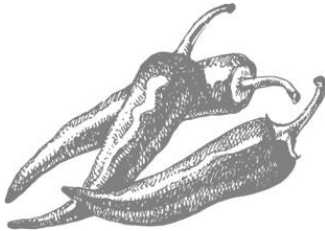


# Il Ristorante

## HERTENSTEIN

IL RISTORANTE HERTENSTEIN

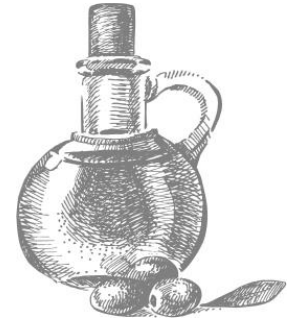


Es ist uns eine Freude, Ihnen unsere neuen Kreationen und bewährte Klassiker präsentieren zu dürfen.

Sie erwartet eine kulinarische Reise bestehend aus feinsten regionalen Produkten gepaart mit viel Italianità.

Lassen Sie sich auf unserer traumhaften Terrasse, mit Blick auf den Vierwaldstättersee, und die umliegenden Berggipfel inspirieren. Geniessen Sie kulinarische Spezialitäten und erlesene Gerichte aus ausgewählten italienischen Regionen.





## Prodotti tipici

Das Gute liegt in der Einfachheit.

Geniessen Sie beste Qualität aufs wesentliche reduziert.

## ANTIPASTI

INSALATA DELL'ORTO E VINAIGRETTE DI PINOLI  18  
*Knackiger Gartensalat mit Kräutern, Pinienkernvinaigrette und gerösteten Kernen*

FAGIOLINI MISTA CON POLPO 22  
*Gebratener Pulpo auf Taggiasca Oliven und bunten Bohnen (Fave, Borlotti-, und schwarze Bohnen), mariniert mit Amalfi Zitrone und frischem Estragon*

CARPACCIO DI MANZO 26  
*Hauchdünne Scheiben vom Schweizer Rind, verfeinert mit Cipriani Sauce, gebackenen Kapernäpfeln, Parmigiano Reggiano und gepickelter gelber Rande*

ZUPPA DI CARCIOFO 16  
Sämige Artischockensuppe  
mit einer gebratenen Patagonischen Wildfangcrevette auf Wurzelgemüse





RAVIOLI DEL PLIN

*Mit Kalb- und Rindfleisch gefüllte Ravioli, gezupfte Kalbshaxe und Chipolotti*

38

Diese aussergewöhnliche Pasta wird traditionell zu Festlichkeiten und besonderen Anlässen gereicht.

RISOTTO CON ZUCCA

28

*Cremiger Carnaroli Risotto aus dem Piemont, verfeinert mit geschmortem Rotem Knirps, gerösteten Kernen, Kürbiskernöl und Italienischem geriebenem Hartkäse*

Carnaroli wurde 1945 aus den Sorten Vialone und Lencino gekreuzt und gilt als die beste italienische Reissorte



SECONDI

LUCIOPERCA CON CIMA DI RAPA

40

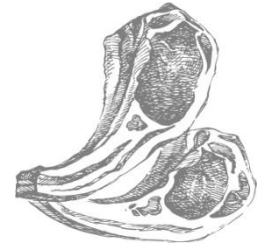
*Gebratenes Zanderfilet auf Stängelkohl, Olivenöl «Beurre blanc», schwarzem Öl und Granatapfelkernen*

OSSOBUCO

46

*Saftig geschmorte Beinscheibe vom Kalb mit gebackener Kalbskopf Praline auf cremiger Bramata Polenta, Gremolata und sautiertem Rosenkohl*





## ALLA PIODA

### FILETTO DI MANZO

*Schweizer Rindsfilet von Luma veredelt*

150/200 g

46/62

### ENTRECÔTE

*Schweizer Rinds Entrecôte mit schönem Fettrand*

250g

56

### VITELLO

*Schweizer Kalbshohrücken von Luma veredelt*

200g

58

SERVITO CON VERDURE, BURRO MEDITERRANEO E PATATE FRITTE ALLE ERBE

*Serviert auf dem heissen Stein mit Feigensenfmayonnaise und Kräuterpommes*

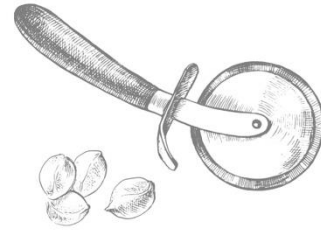
*Wählen sie aus unseren Saucen*

- *Mediterrane Kräuterbutter*
- *Chimichurri*
- *Café de Paris*



*Wählen sie Ihr Gemüse*

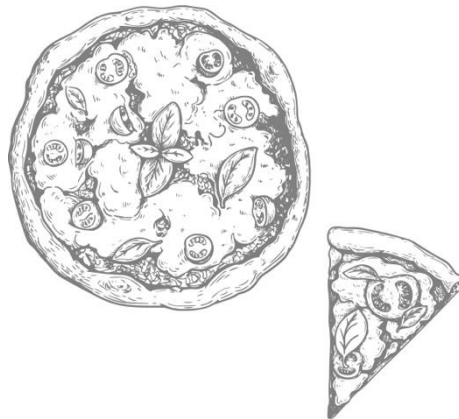
- *Grillgemüse mit Fenchelsaat mariniert*
- *Lauwarmes Artischockengemüse mit geröstetem Knoblauch und Rosmarin*
- *Beilagen Salat*





## PIZZE

PIZZA MARGHERITA 	20
<i>Mit Tomatensugo, Mozzarella und Basilikum</i>	
PIZZA SALAMI	24
<i>Mit Tomatensugo, Toskanischer Salami, Mozzarella und Oregano</i>	
PIZZA VERDURE 	24
<i>Mit Tomatensugo, grilliertem Gemüse, Pesto und Rucola</i>	
PIZZA HERTENSTEIN	26
<i>Mit Tomatensugo, Mascarpone, Rohschinken, Rucola und Mozzarella</i>	





## DOLCI

### AFFOGATO AL CAFFÉ

*Espresso mit einer Kugel Vanilleeis*

9

### TIRAMISU HERTENSTEIN

*Zarte Mascarponecreme, kräftiger Espresso und ein Hauch von Amaretto*

14

### CREMA BRUCIALE

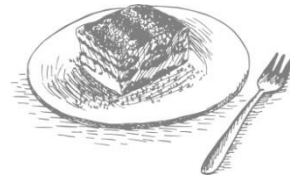
*Das italienische Gegenstück zur französischen Creme Brûlée mit Bourbon Vanille und Sauerdornbeeren*

14

### COUPÉ HERTENSTEIN

Hausgemachte Joghurt- und Vanilleglace mit Bratapfel, Naturjoghurt aus Weggis, Schlagrahm und Merengue

16



### GELATO

Pro Kugel

5

Mit Schlagrahm

1

VANIGLIA, CIOCCOLATO, NOCCIOLA, CARAMELLO, YOGURT, FRAGOLA, SORBETTO AL LIMONE, SORBETO ALL'ALBICOCCA SORBETO AL CILIEGIA

*Vanille, Schokolade, Haselnuss, Karamell, Joghurt*

*Erdbeersorbet, Zitronensorbet, Aprikosensorbet, Sauerkirschsorbet*

Il Ristorante  
HERTENSTEIN

BAMBINI



PIZZA RIDERE 🍃

*Kinderpizza mit Tomatensugo, Mozzarella und Basilikum*

14

PASTA E BASTA 🍃

*Kurze oder lange Pasta nach Wunsch*

*Mit Tomatensauce*

*Mit Bolognese*

14

+2

+4

PICATTA MILANESE

*Piccata vom Schweizer Poulet mit Cherry-Tomatensugo, Pommes Frites oder Pasta*

22

## Liebe Gäste

*Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.*

### DEKLARATION

Poulet	Schweiz
Kalb/Rind	Schweiz / Südamerika
Schwein	Schweiz
Lamm	Schottland
Fisch	Italien/Schweiz
Pulpo	Italien
Riesengarnele	Vietnam

Vegetarisch

