

SALATE /salads

Gemischter Salat
Mixed salad

12.80

INSALATA CAPRESE

Tomaten mit Mozzarella, Basilikum, Olivenöl,
Tomatoes with mozzarella, basil & olive oil

VS 16.80

INSALATA ROMANTICA

Salatteller mit Pouletbruststreifen u. Croûtons
Chicken breast strips on a large salad with croutons

VS 22.80

HG 27.80

VORSPEISEN | STARTERS

Tagessuppe

Soup of the day

12.80

Bruschetta mit Tomatenwürfeln, Olivenöl und Knoblauch

Homemade bread with tomatoes, basil & olive oil with garlic

12.80

Crostini mit Tomaten, Artischocken, Steinpilzcreme, Olivencreme

Crostini with tomatoes, artichokes, porcini mushroom cream, olive

16.80

Crevetten an hausgemachter Cocktailsauce mit Avocado

Shrimps on homemade cocktail sauce with avocado

17.80

Rindscarpaccio mit Rucola u. Parmesan

Raw beef with arugula & parmesan

VS 24.80

HG 29.80

Rindstartar mit Zwiebeln u. Kapern dazu Toast

Beef tartar with onions & capers with toast

VS 27.80

HG 35.80

HANDGEMACHTE PASTA | HOME MADE PASTA

Cannelloni

Spinat-Ricotta-Füllung an Tomatenrahmsauce u. Käse überbacken
with spinach & ricotta, baked

27.80

Risotto mit Steinpilzen

Risotto with porcini mushrooms

28.80

RAVIOLI DELIZIA

mit Steinpilzen u. Trüffel an Rahmsauce überbacken mit Parmesan
with porcini mushrooms, truffles, Parmesan on cream sauce

29.80

Brasato Ravioli an Trüffelsauce

Braised ravioli in truffle sauce

32.80

SPAGHETTI / STROZZAPRETTI (HOMEMADE)

Hausgemachte Spaghetti mit Rindaragout und Burrata Homemade Spaghetti pasta with beef ragout and burrata cheese	29.80
PADRONE mit Kalbfleischstreifen u. Peperoni an Tomatenrahmsauce with veal & peppers on tomato cream sauce	29.80
SCOGLIO mit Meeresfrüchten u. Cherrytomaten with seafood and cherry tomatoes	34.80
SALMONE mit Lachs u. Dill an Rahmsauce with salmon & dill on cream sauce	28.80
MADURAI mit Pouletstreifen an Curryrahmsauce with chicken strips on curry cream sauce	27.80

VOM KALB | VEAL (CH)

Kalbsschnitzel m. Parmaschinken u. Salbei in Butter m. Weisswein Veal cutlets with Parma ham and sage butter with white wine	47.80
Kalbsschnitzel Milanese in Ei u. Parmesan gebraten Veal cutlets roasted in egg and parmesan cheese	45.80
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce Zurich sliced veal with mushroom cream sauce	44.80
Kalbsteak an Pfeffersauce veal steak with pepper sauce	54.80
Cordon Bleu vom Kalb gefüllt mit Schinken u. Käse Cordon Bleu veal stuffed with ham and cheese	39.80

VOM RIND | BEEF (CH)

ROMANTICA
RISTORANTE

Rindsfilet flambiert mit Steinpilzcognac-Rahmsauce 200G 58.80
Beef tenderloin flambéed with Cognac and porcini mushroom sauce

Rindsfilet-Würfel an hausgemachter Sauce Café de Paris 200G 56.80
Beef tenderloin cubes topped with homemade Café de Paris sauce

Rindsfilet gebraten in Butter, Knoblauch u. Salbei 200G 56.80
Beef fillet fried in butter, garlic & sage

VOM POULET | CHICKEN (CH)

Pouletbrustfilet überbacken mit hausgem. Sauce Café de Paris 33.80
Baked chicken breast fillet with homemade Café de Paris sauce

Pouletgeschnetzeltes Casimir an Currysauce mit Ananas 35.80
Chicken sliced fillet with curry sauce and pineapple

BEILAGE NACH WAHL | SIDE DISH

Nudeln, Pommes Frites, Reis, Gemüse, Bratkartoffeln
Pasta, French fries, rice, vegetables, fried potatoes

Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 8.1 % Mehrwertsteuer

Fischspezialitäten/*Fish Menu*

Austern Fines de Claire nr3(FR) p.st.7.90
Oysters

Thunfischcarpaccio mit Passionsfrucht an Sojasauce vs.26.80
Tuna carpaccio with passion fruit to soy sauce

Jakobsmuscheln auf Kartoffelcreme vs.27.80
Scallops on potato cream

Miesmuscheln an Weissweintomatensauce vs.25.80/hg.29.80
Mussels with white wine tomato sauce

Paccheri Vongole mit Cherrytomaten an Weissweinsauce 29.80
Paccheri Vongole with cherry tomatoes with white wine sauce

Risotto Romantica 35.80
mit Riesencrevetten und Lachs an Curry-Tomatensauce
with giant prawns and salmon on curry tomato sauce

Zitronenrisotto mit Riesencrevetten 32.80
Lemon risotto with giant shrimps

Wolfsbarsch-Medaillons auf gebr. Fenchel dazu Kartoffelwürfel 47.80
Sea bass medallions on fried fennel with potato cubes

Involtini-Seezunge mit Crevetten gefüllt dazu Spinat 59.80
Involtini sole stuffed with prawns with spinach

Zanderfilet auf mediterrane Art dazu Salzkartoffeln 54.80
Zander fillet in the Mediterranean style with boiled potatoes

Fisch-Grillteller mit Spinatreis 59.80
Fish grill plate with spinach rice

Unsere Gerichte sind auch als kleine Portionen erhältlich

En Guete wünscht Ihnen das Romantica Team