

The logo for Arcadia Restaurant features the word "Arcadia" in a large, elegant serif font with a thin brown arch above it. Below it, the word "Restaurant" is written in a smaller, simpler sans-serif font.

Arcadia

Restaurant

Sommerkarte

mit

Grill-Gerichten

Willkommen im Restaurant Arcadia

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit
und genussreichen Aufenthalt

Fleischdeklaration:
Rind, Kalb, Poulet, Schwein, Rohschinken
(Schweiz)

Lamm (Australien), Parmaschinken (Italien)

Fischdeklaration:
Krevetten (aus ökologischer und kontrollierter Aquakultur
in Vietnam), Kabeljau (Nord-Atlantik), Thunfisch (Vietnam), Egli
(Schweiz),

Zu Allergenen und Inhaltsstoffen geben Ihnen unsere
Service-Mitarbeitenden gerne Auskunft.

Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

RISOTTOS

Risotto 25/21
mit roten & gelben Cherry-Tomaten (getrocknet),
Rucola & Pecorino-Späne

Safranrisotto 31/26
mit Zucchetti & sautierten Riesenkrevetten

HAUSGEMACHTE PASTA

Kombinieren Sie eine unserer hausgemachten
Pastas mit einer Sauce:

Casarecce, Makkaroni oder **Tagliatelle**

-Norma
(Zwiebeln, Tomaten, Auberginen & salziger Ricotta)

-Carbonara
(Parmaschinken, Knoblauch, Eier, Rahm & Parmesan)

-Basilikum-Pesto
(Rucola, Pinienkerne, Cherry-Tomaten & Burattina)

27/22

FLEISCH

Scaloppine al limone 39/34
(Kalbsschnitzel mit Zitronensauce)
Safranrisotto

Kalbs-Saltimbocca mit Marsalasauce 39/34
Pilzrisotto

Kalbs-Paillard mit Zitronengarnitur 44/39
Pommes Allumettes

Schweins-Cordon bleu
mit Zitronengarnitur 28
Pommes Frites & Ofen-Tomate

* **Poulet-Spiess** 37/32
mit Ananas-Salbei & Rohschinken

* **Grillierte Lammkotelettes** 38/33

* **Grilliertes Rindsfilet «Surf & Turf»** 54/49

Der Küchenchef empfiehlt:

(ab 2 Personen)

Chateaubriand p. P. 58
mit Sommertrüffel-Hollandaise
Mandel-Kartoffeln & Gemüsevariation

(mittags auf Anfrage)

FISCH

*Grillierter Krevetten-Spiess «pikant»	38/33
*Grilliertes Thunfisch-Steak mit Rosa-Pfeffer	39
Pochierter Kabeljau mit Beurre Blanc-Sauce Wildreis & Brokkoli-Röschen	39/34
Schweizer Eglknusperli mit Tartarsauce gemischten Salaten & Melonenfächer	39/34

Alle Grillgerichte* werden serviert mit Baked Potatoes & Sauerrahm, Peperonata mit Taggiasca-Oliven & Marktgemüse.

Saucen: Meersalz-Chili-Butter, Zitronen-Thymian-Butter, BBQ-Sauce oder Salsa Verde.

VORSPEISEN

Grüner Blattsalat , Dressing nach Wahl*	9
Gemischter Salat , Dressing nach Wahl*	11
Tomaten-Büffelmozzarella-Salat mit Basilikum & Balsamico	24/19
Parmaschinken mit Melone	29/24
«Vitello tonnato» Feine Kalbfleischtranchen mit Thonsauce & Kapern	30/25
Rindstatar serviert mit Focaccia (getoastet)	34/29
Roastbeef -Teller mit Tartarsauce Pommes frites oder Salat	36/31

*Dressing nach Wahl: französisch, italienisch oder weisses-Balsamico-Dressing.

SUPPE (kalt)

Andalusische Gazpacho mit Rohschinken-Crumble & Crème Fraîche	16
---	----