

Restaurant Amara

Montag, 2. November 2026

Alle Menüs werden mit einem kleinen Blattsalat oder einer Tagessuppe serviert

WOCHENMENÜ Die ganze Woche täglich verfügbar

Menü 1 Hero

Poulet-Cordon bleu: Gefüllt mit Schinken und Käse, serviert mit knusprigen Pommes frites.
CHF 29.90

Menü 2 Herbstspezialität

Rehschnitzel: An Rahm-Wildsauce mit Preiselbeeren, serviert mit Eierspätzli, Rosenkohl und Rotkraut.
CHF 36.90

TAGESMENÜ

Menü 3 Teigwaren

Lasagne al forno: Mit Rindfleisch an Tomaten-Rahmsauce, mit Parmesan im Ofen überbacken.
CHF 26.90

Menü 4 Vegetarisch

Farfalle ai gallinacci: An Eierschwämmli-Rahmsauce mit Parmesan.
CHF 26.90

Menü 5 Tagesgericht

Schweinskotelett: An Honig-Soja-Sauce mit Butterreis.
CHF 28.90

Menü 6 Pizza

Boscaiola: Tomatensauce, Fior di Latte, Steinpilze, Eierschwämmli, Trüffelöl.
CHF 25.90

Fantastica: Tomatensauce, Fior di Latte, Rehfleisch, Zwiebeln, Rucola, Parmesan.
CHF 26.90

Menü 7 Premium Anker

Kalbsschnitzel ai gallinacci: An Eierschwämmli-Rahmsauce mit Eierspätzli und Gemüse.
CHF 35.90

Zum Abschluss

Espresso oder Kaffee CHF 3.50

Herbstdessert plus Espresso oder Kaffee CHF 8.50

Herbstdessert: Vermicelles mit Schlagrahm oder Panna cotta alla vaniglia

Restaurant Amara

Dienstag, 3. November 2026

Alle Menüs werden mit einem kleinen Blattsalat oder einer Tagessuppe serviert

WOCHENMENÜ Die ganze Woche täglich verfügbar

Menü 1 Hero

Poulet-Cordon bleu: Gefüllt mit Schinken und Käse, serviert mit knusprigen Pommes frites.
CHF 29.90

Menü 2 Herbstspezialität

Rehschnitzel: An Rahm-Wildsauce mit Preiselbeeren, serviert mit Eierspätzli, Rosenkohl und Rotkraut.
CHF 36.90

TAGESMENÜ

Menü 3 Teigwaren

Lasagne al forno: Mit Rindfleisch an Tomaten-Rahmsauce, mit Parmesan im Ofen überbacken.
CHF 26.90

Menü 4 Vegetarisch

Ravioli Limone: An Zitronen-Rahmsauce mit Rucola und Parmesan.
CHF 26.90

Menü 5 Tagesgericht

Kalbsschnitzel ai porcini: An Steinpilz-Rahmsauce mit Spätzli und Rosenkohl.
CHF 35.90

Menü 6 Pizza

Mortadella: Tomatensauce, Fior di Latte, Mortadella, Salami, Speck, Spiegelei.
CHF 25.90

Zucca: Tomatensauce, Fior di Latte, Kürbisscheiben, Rucola, Burrata, Kürbiskerne.
CHF 25.90

Menü 7 Premium Anker

Ossobuco con gremolata: Kalbshaxe mit Karotten, Sellerie, Rotwein und Tomaten im Ofen geschmort, serviert mit Risotto.
CHF 36.90

Zum Abschluss

Espresso oder Kaffee CHF 3.50

Herbstdessert plus Espresso oder Kaffee CHF 8.50

Herbstdessert: Vermicelles mit Schlagrahm oder Panna cotta alla vaniglia

Restaurant Amara

Mittwoch, 4. November 2026

Alle Menüs werden mit einem kleinen Blattsalat oder einer Tagessuppe serviert

WOCHENMENÜ Die ganze Woche täglich verfügbar

Menü 1 Hero

Poulet-Cordon bleu: Gefüllt mit Schinken und Käse, serviert mit knusprigen Pommes frites.
CHF 29.90

Menü 2 Herbstspezialität

Rehschnitzel: An Rahm-Wildsauce mit Preiselbeeren, serviert mit Eierspätzli, Rosenkohl und Rotkraut.
CHF 36.90

TAGESMENÜ

Menü 3 Teigwaren

Lasagne al forno: Mit Rindfleisch an Tomaten-Rahmsauce, mit Parmesan im Ofen überbacken.
CHF 26.90

Menü 4 Vegetarisch

Ravioli Asparagi: An Mascarpone-Rahmsauce mit Parmesan.
CHF 26.90

Menü 5 Tagesgericht

Schweinsschnitzel al gorgonzola: An Gorgonzolasauce mit Bandnudeln und Gemüse.
CHF 28.90

Menü 6 Pizza

Diavola Bianca: Fior di Latte, scharfe Salami, Nduja, Pesto.
CHF 25.90

Amara Vegi: Tomatensauce, Fior di Latte, frische Feigen, Birnen, Baumnüsse, Pistazien.
CHF 24.90

Menü 7 Premium Anker

Rindsfilet vom Grill: An Steinpilz-Rahmsauce mit Risotto und Gemüse.
CHF 36.90

Zum Abschluss

Espresso oder Kaffee CHF 3.50

Herbstdessert plus Espresso oder Kaffee CHF 8.50

Herbstdessert: Vermicelles mit Schlagrahm oder Panna cotta alla vaniglia

Restaurant Amara

Donnerstag, 5. November 2026

Alle Menüs werden mit einem kleinen Blattsalat oder einer Tagessuppe serviert

WOCHENMENÜ Die ganze Woche täglich verfügbar

Menü 1 Hero

Poulet-Cordon bleu: Gefüllt mit Schinken und Käse, serviert mit knusprigen Pommes frites.
CHF 29.90

Menü 2 Herbstspezialität

Rehschnitzel: An Rahm-Wildsauce mit Preiselbeeren, serviert mit Eierspätzli, Rosenkohl und Rotkraut.
CHF 36.90

TAGESMENÜ

Menü 3 Teigwaren

Pasta al padrone: Penne mit Kalbsgeschnetzeltem und Champignons an Tomaten-Rahmsauce, dazu Parmesan.
CHF 26.90

Menü 4 Vegetarisch

Ravioli Zucca: Ravioli mit Kürbisfüllung an Kürbis-Rahmsauce mit Parmesan.
CHF 26.90

Menü 5 Tagesgericht

Poulet-Piccata milanese: Pouletbrust im Ei-Parmesan-Mantel, serviert mit Spaghetti napoli.
CHF 28.90

Menü 6 Pizza

Rustica: Tomatensauce, Fior di Latte, Salami, Schinken, Mortadella, Peperoncini, Oliven.
CHF 25.90

La Chef: Tomatensauce, Fior di Latte, Pesto, Rucola, Cherrytomaten, Parmesanstücke.
CHF 24.90

Menü 7 Premium Anker

Rinds-Entrecôte vom Grill: An Kräutersauce mit Pommes frites und Gemüse.
CHF 36.90

Zum Abschluss

Espresso oder Kaffee CHF 3.50

Herbstdessert plus Espresso oder Kaffee CHF 8.50

Herbstdessert: Vermicelles mit Schlagrahm oder Panna cotta alla vaniglia

Restaurant Amara

Freitag, 6. November 2026

Alle Menüs werden mit einem kleinen Blattsalat oder einer Tagessuppe serviert

WOCHENMENÜ Die ganze Woche täglich verfügbar

Menü 1 Hero

Cordon bleu vom Schwein: Gefüllt mit Schinken und Käse, serviert mit knusprigen Pommes frites.
CHF 28.90

Menü 2 Herbstspezialität

Rehpfeffer: Zart geschmortes Rehfleisch an kräftiger Wildsauce, serviert mit Eierspätzli, Rotkraut, Maroni und Trauben.
CHF 34.90

TAGESMENÜ

Menü 3 Teigwaren

Spaghetti ai gamberoni: Mit Knoblauch und Peperoncini an Tomatensauce.
CHF 26.90

Menü 4 Vegetarisch

Ravioli Ricotta e Spinaci: An Salbeibutter mit Parmesan.
CHF 26.90

Menü 5 Fisch

Salmone al curry: Lachsfilet an Currysauce mit Reis.
CHF 31.90

Menü 6 Pizza

Deluxe: Tomatensauce, Fior di Latte, Kalbfleisch, Steinpilze, Peperoni.
CHF 26.90

Verdura: Tomatensauce, Fior di Latte, Karotten, Broccoli, Spinat, Peperoni, Parmesan.
CHF 24.90

Menü 7 Premium Anker

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art: An Champignon-Rahmsauce mit Bandnudeln und Gemüse.
CHF 35.90

Zum Abschluss

Espresso oder Kaffee CHF 3.50

Herbstdessert plus Espresso oder Kaffee CHF 8.50

Herbstdessert: Vermicelles mit Schlagrahm oder Panna cotta alla vaniglia