

Bahnhof Dallenwil

Tel. 041 628 05 30

Tel. 079 479 19 74

www.bar-olo.ch

**Für Sie zusammengestellte Menüvorschläge:**

 **Winzerfondue Preis: 54.-**

**Fleisch** Rind, Kalb, Schwein, Poulet und Hackfleisch

Verschiedene hausgemachte Saucen

**Beilagen** Reis und Pommes Frites

∞ ∞ ∞ ∞ ∞

 **Menü 1: Preis: 43.-**

**Antipasti** Piemontese (in Öl eingelegtes Gemüse: Zucchini, Melanzane, Peperoni arrosto, Pomodore, Oliven, diverse Piemontesische Käse, Rohschinken und Salami)

**Secondo** Plin (kleine Teigtaschen gefüllt mit Fleisch oder Ricotta-Basilikum)

 oder Nordini (Teigtäschchen gefüllt mit Fleisch und Trüffel)

**Dolce** Torrone semi freddo

∞ ∞ ∞ ∞ ∞

 **Menü 2: Preis: 55.-**

**Antipasti** Piemontese

**Secondo** Risotto al Limone mit Kalbssaltimbocca

**Dolce** Dessert-Creation alla Piemont

∞ ∞ ∞ ∞ ∞

 **Menü 3: Preis: 69.-**

**Antipasti** Piemontese

**Primo** Pasta Tajarin

**Secondo** Brasato al Barbolo mit Weissweinrisotto

**Dolce** Torrone semi freddo

∞ ∞ ∞ ∞ ∞

 **Menü 4: Preis: 75.-**

**Antipasti** Piemontese

**Primo** Tajarin mit Zucchetti-Streifen an Trüffelöl

**Secondo** Kalbsschnitzel Marsala mit Risotto al Limone

**Dolce** Panna cotta

∞ ∞ ∞ ∞ ∞

 **Menü 5: Preis: 86.-**

**Antipasti** Piemontese

**Primo** Plin (kleine Teigtaschen gefüllt mit Fleisch oder Ricotta-Basilikum)

**Secondo** Rindsfilet mit Weisswein Risotto

**Dolce** Torrone semi freddo

∞ ∞ ∞ ∞ ∞

**5 Gang Menüs:**

 **Menü 6: Preis: 98.-**

Spargelcremesüppchen

\*\*\*

Tajarin mit Zucchini-Streifen an Trüffelöl

\*\*\*

Rotseezungenfilet auf Safran-Gemüsebeet

\*\*\*

Rindsfilet an einer Pfeffersauce mit Kartoffelgratin

\*\*\*

Dessert-Creation Surprice

∞ ∞ ∞ ∞ ∞

 **Menü 7: Preis: 94.-**

Antipasti Piemontese

\*\*\*

Tatar mit Wachtelei

\*\*\*

Tajarin mit Zucchini-Streifen an Trüffelöl

\*\*\*

Schweinsfilet an Frühlingszwiebelsauce

\*\*\*

Dessert-Creation Surprice

∞ ∞ ∞ ∞ ∞

 **Menü 8: Preis: 94.-**

Antipasti Piemontese

\*\*\*

Weissweinschaumsuppe mit Lachs und Croutons

\*\*\*

Risotto mit grünen Spargeln, Taleggio und Landrauchschinken

\*\*\*

Schweinsfilet am Stück gebraten mit getrockneten Tomaten,

dazu getrüffeltem Kartoffelstock und Gemüse

\*\*\*

Dessert-Creation Surprice

∞ ∞ ∞ ∞ ∞

* Wir verwenden ausschliesslich erstklassiges Schweizer Fleisch von höchster Qualität

**Vegetarische Menüs:**

 **Menü 9: Preis: 55.-**

**Antipasti** Piemontese

(in Öl eingelegtes Gemüse: Zucchini, Melanzane, Peperoni arrosto, Pomodore, Oliven, diverse Piemontesische Käse)

**Primo** Blumenkohlcremesuppe mit gerösteten Mandeln

**Secondo** Pizzoccheri (Hausgemachte Buchweizennudeln mit saisonalem Gemüse, Kartoffeln und Bergkäse)

**Dolce** Torrone semi freddo

∞ ∞ ∞ ∞ ∞

 **Menü 10: Preis: 58.-**

**Antipasti** Piemontese

**Primo** Tajarin mit Zucchetti-Streifen an Trüffelöl

**Secondo** Gemüsestrudel mit Rosmarinkartoffeln

**Dolce** Tiramisù

∞ ∞ ∞ ∞ ∞

 **Menü 11: Preis: 69.-**

**Antipasti** Piemontese

**Primo** Rotseezungenfilet auf Safran-Gemüsebeet

**Secondo** Morchel-Gemüse Pastetli

**Dolce** Mascarpone-Himbeer-Quark

∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Als Option / Dessert ist bei allen Menüs auch ein kleiner Käsegang mit 4 verschiedenen Käsespezialitäten möglich. Preis pro Person 12 Fr.

Liebe Gäste, selbstverständlich dürfen Sie ein Menü auch nach ihren Wünschen zusammenstellen und weitere Vorschläge anbringen.

Freundliche Grüsse

Seppi und Claudia Gabriel