



Aperitiv und Fingerfood

Traditionell

Canapés & Häppli

	pro Person CHF	pro Stück CHF
mit Cantadou Frischkäse		3.50
mit Schinken, Salami, Käse, Ei		3.50
mit Rohschinken, Bündnerfleisch		4.00
mit Rindstartare und Zwiebeln		4.50
mit Thonmousse		4.00
mit Crevetten mit Cocktailsauce		4.50
mit Lachs		3.50

Crudités & Vegetarisch

Pastetli mit Frischkäse		3.00
Gemügestengel: ein Assortiment roher Marktgemüse (5 Sorten) mit verschiedenen Dippsaucen	Platte für ca. 10 Pers.	25.00
Früchte-Käse Spiessli		3.50

Gebäck & Warmes

Blätterteiggebäck hausgemacht		3.50
Cocktail - Schinkengipfli, Cocktail Chäs - Chüechli		3.50
Frühlingsrolle sweet & sour		3.00
Pizza rustica Thon & Zwiebel		3.50
Fleischbällchen (Meat balls) mit BBQ Sauce		4.00

Alla Mediterranea

Crostini: geröstete Weissbrotscheiben mit Tomate - Mozzarella und Olivenmousse (grün und schwarz)		3.00
Rindscarpaccio und Parmesan		3.50
Bruschetta (kleine Pizzaschnitten mit Olivenöl und Kräutern)		3.00
Frittierte Calamaresringli	Platte für ca 10 Pers.	35.00
Involtini di zucchetti (Zucchetti-Röllchen)		3.00
Gamberoni im Kartoffelmantel		4.50

Latino (per Stück)

Taco Chips mit Guacamolesauce	Platte für ca 10 Pers.	20.00
Jalapeños		3.50

Gerne erstellen wir Ihnen spezielle Apéro-Bufferets zusammen mit «Showplatten».
 Verschiedene Fingerfood Häppli,
 Asiatisch mit Gemüseschnitzereien & Sushi,
 Fisch mit Meeresfrüchten & Muscheln,
 Latino mit Taco Chips & Jalapeños,
 Italienisch mit Pasta und Pizza und süsses im Shotglas & Minipâtisserie.
 Nüssli & Chips zu allen Apéros als stille Reserve!

Preise auf Anfrage



Vorspeisen

Suppen

pro Person
CHF

Consommé (Brodo) Julienne o Celestine

Bouillon mit Gemüsestreifen oder Flädli

7.50

Crema di pomodoro al basilico

Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum

8.50

Minestrone tradizionale

Die Italienische Gemüsesuppe

8.50

Zuppa di limone

Erfrischende, leicht gebundene Limonensuppe

8.50

Crema al vino bianco

Weinschaumsuppe mit vino Merlot del Ticino bianco

8.50

Salate

Insalata verde

Saisonale Blattsalate

9.00

Insalata mista

Saisonale Blatt- und Gemüsesalate

11.50

Insalata Toscana

Gemischter Blattsalat mit Trauben und Pinienkernen an Balsamicodressing

11.50

Insalata Mimosa (nur saisonal)

Nüsslisalat mit Ei und Brotcroûtons

12.50

Insalata caprese

Tomaten-Mozzarella, frischer Basilikum, Olivenöl und Balsamico-Essig

12.50

Kalte Vorspeisen

Salmone affumicato

Rauchlachs mit Meerrettichschaum mit Salatbouquet, Toast

19.00

Prosciutto di Crudo con melone

Rohschinken und saftiges Melonenschiffchen

19.00



Vorspeisen

Eine ganz spezielle Vorspeise: Kreativ und kommunikativ!

pro Person
CHF

Antipasto Misto – Tischlein deck Dich!

Gamberetti all' olio, verdure alla griglia, prosciutto di Parma, parmigiano, seppie fritte, Crostini al basilico, melone
Crevetten im Olivenöl, Knobli & Peperoncini, Seppie, Parma-Rohschinken, Melone, Parmesan, grillierte Gemüse, Basilikum-Crostini (getoastete Weissbrotscheiben)
Alles locker in Töpfchen auf dem Tisch verteilt – wie Ferien im Süden!

19.50

Warme Vorspeisen

Filetti di pesce Persico

Vorspeise-Portion: Eglifilets Tessinerart mit Weisswein und Kräutern
etwas Spinat oder Gemüse
Dieses Gericht als Hauptgang mit Reis oder Salzkartoffeln:

24.00

36.00

Riesencrevetten Aglio, Olio & Peperoncini

mit Knoblauch, Frapolli's Olivenöl und Peperoncini
dazu Basilikum Crostini

25.00

Viva la Pasta! –Teigwaren als Vorspeise

Piccola porzione di Spaghetti Aglio, Olio & Peperoncini

mit Knoblauch, Frapolli's Olivenöl und Peperoncini

16.50

Duo di pasta tradizionale

Mit Fleisch gefüllte Tortelli an einer Champagner-Rahmsauce,
Tagliolini mit Tomaten-Rahmsauce und frischem Basilikum

26.00

Tortelli «Arte Frapolli»

Mit Fleisch gefüllte Tortelli an einer Champagner-Rahmsauce

22.00



Hauptgerichte

Geflügel

pro Person
CHF

Petto di pollo

Gebratene Pouletbrust mit Sauce nach Wahl: Champignon-Rahmsauce, Arrabiata-Sauce
Foyotsauce (Hollandaise & Demi-Grâce), Steinpilzsauce oder Zitronen-Rahmsauce

30.00

Fisch

Filetto di salmone agli aromi mediterrani

Lachstranche auf zartem Rucola mit schwarzen Oliven und Cherry-Tomaten
an lauwarmer Vinaigrette.

37.00

Filetti di pesce persico

Eglifilets nach Ihrem Wunsch:
TESSINER ART in Butter mit Weisswein, Schnittlauch oder in Butter mit Mandeln
Spinat

36.00

Rindfleisch

Filetto di manzo classico

Zarte Rindsfiletmedaillons vom Grill mit Kräuterbutter
oder Sauce Béarnaise, Beilage nach Wahl, Gemüse

52.00

Tre filetti (manzo, vitello e maiale) Mignons «Lucullus»

Rindsfilet, Kalbsfilet und Schweinsfilet an
Sauce Hollandaise, Morchelsauce und Pfeffersauce (2 Service), Beilage nach Wahl, Gemüse

62.00

Brasato di manzo al Merlot

Rindsschmorbraten an kräftiger Merlotsauce, Beilage nach Wahl, Gemüse
(dieses Gericht servieren wir ab 16 Personen)

37.00

Tagliata di manzo ai ferri 180 g

Rindsentrcôte vom Grill auf Rucolabett mit Cherrytomaten,
Parmesanspänen und Balsamicoglacé

38.50

Beilagen

Reis, Risotto, Polenta, Spaghetti, Butternudeli, Kartoffelkroketten, Kartoffelgratin,
Rösti, Pommes frites, Bratkartoffeln, Pommes nature.



Hauptgerichte

Kalbfleisch

pro Person
CHF

Scaloppine di vitello «ARISTOTELES»

Kalbsschnitzel paniert mit Brotmehl, Parmesan, Salbei
garniert mit Cherry-Tomaten und Limonenstückli

39.00

Scaloppine di vitello al limone o Marsala

Zarte Kalbsschnitzel mit Zitronensauce oder Marsala-Sauce, Gemüse

38.00

Saltimbocca di vitello alla romana

Kalbsschnitzel mit Rohschinkenscheibe und Salbeiblatt, Gemüse

38.00

Piccata di vitello alla milanese

Zarte Kalbschnitzel in einem Ei-Parmesanmantel gebacken – Italiens Traditionsgericht!
mit Schinken und Pilzen garniert, Gemüse

39.00

Scalopine di Vitello «FORESTIÈRE»

Kalbsschnitzel mit frischen Steinpilzen – je nach Saison, Gemüse

40.00

Arrosto di vitello in crosta di senape ed erbette

Zarter Kalbsbraten in aromatischer Senf-Kräuterkruste
Gemüse
(dieses Gericht servieren wir ab 16 Personen)

38.00

Medaglioni di vitello al Merlot e spugnole

Kalbsfiletmedaillons an Merlot- und Morchelsauce, Gemüse

59.00

CORDON-BLEU DI VITELLO SOMMERAU-TICINO

Die Spezialität des Hauses. Kalbs - Cordon bleu,
spezielle Schinken und Käsemischung

230 gr

44.00

Schweinefleisch

Scaloppine di maiale al Marsala

Schweinsschnitzel an einer Marsalasauce

30.00

Bistecca di maiale con funghi

Schweinssteak an einer leichten Pilzsauce

32.00

FRAPOLLI CORDON-BLEU (maiale)

Der Hit der Casa Frapolli! Schweins – Cordon bleu, spezielle Käsemischung

180 gr

32.00

Beilagen

Reis, Risotto, Polenta, Spaghetti, Butternüdeli, Kartoffelkroketten, Kartoffelgratin,
Rösti, Pommes frites, Bratkartoffeln, Pommes nature



Dessert

pro Person
CHF

Torta tradizionale delle feste:

Typica italiana con pan di spagna e crema alla vaniglia e cioccolato, oppure foresta nera etc., je nach Portionengrösse

8.50 - 11.50

Festtagstorten nach Ihrer Wahl:

Mit handgefertigten Dekors & Formen (ab 12 Personen)

Italienisch mit Vanille & Schoko – Crème etc.

oder traditionell Schwarzwälder, Kirsch etc., je nach Portionengrösse

8.50 - 11.50

Macedonia di frutta fresca

Frischer bunter Fruchtsalat

ohne Rahm

8.50

mit Rahm

10.00

Cassata siciliana guarnita di frutta

Die echte Cassata Siciliana, garniert mit marinierten Früchten

10.50

Panna cotta fatt`in casa

Hausgemachte Panna cotta, (saisonale Früchtesauce)

11.50

Crema al caramello

Hausgemachtes Caramelköppli garniert mit Früchten

8.50

Crema caramellizzata con croccantino di noci

Gebrannte Crème mit Nusskrokant

10.00

Tiramisù fresco fatt`in casa

Hausgemachtes Tiramisù

12.50

Sinfonia di «Sommerau»

Farbenfroher Dessertteller mit Früchten nach Saison, Tiramisù, Panna Cotta und Sorbets

16.50

Dessert-Buffer 1

Frischer Fruchtsalat, Crème caramel, 2 Sorten Glacés, Rahm & Kleine Käseauswahl

17.50

Dessert-Buffer 2

Frischer Fruchtsalat, Panna cotta, weisse & braune Mousse au chocolat, Amaretti & kleine Käseauswahl

19.50

Dessert-Buffer 3

Frischer exotischer Fruchtsalat, Crème caramel, Hausgemachtes Tiramisù, 2 Sorten Glacés, Amaretti & kleine Käseauswahl

21.50

Gerne empfehlen wir Ihnen unser ausgesuchtes Weinangebot & beraten Sie betreffend individueller Menuwahl. Natürlich offerieren wir Ihnen auch ein exquisites vegetarisches Angebot, stehen Ihnen betreffend Dekoration zur Seite & erstellen für Sie unentgeltlich ein Menükärtli Ihrer Wahl.

FRAPOLLI

«momenti di passione...»

«momenti di passione...»



FRAPOLLI
HOTEL
RESTAURANTS
CATERING

Auf Wiedersehen...

HOTEL SOMMERAU-TICINO
Zürcherstrasse 72
CH-8953 Dietikon-Zürich
+41 (0)44 745 41 41
info@sommerau-ticino.ch
www.sommerau-ticino.ch

Die besten Anlässe entstehen nach einem persönlichen Gespräch.
Wir freuen uns darauf, Sie individuell beraten zu können.
Mit Ihren Wünschen und unserer Erfahrung wird dieser Anlass zu einem persönlichen Ereignis und einem Erfolg für Sie und Ihre Gäste.

Mit freundlichen Grüßen und auf ein baldiges Wiedersehen

HOTEL SOMMERAU-TICINO
Hotel, Restaurant und Catering-/Party Service
Fam. Frapolli & Mitarbeitende

PS:

Möchten Sie einmal in einer Waldhütte oder unter einer Zirkuskuppel Ihren Geburtstag feiern?
Wir verfügen über einen Partyservice (von 20 bis mehreren 1000 Personen) der fast alles möglich macht.
Zögern Sie nicht, mit uns Kontakt aufzunehmen: Tel: 044/745 44 00

Bitte beachten Sie auch unsere saisonalen Spezial-Themenkarten:

FRÜHLING
SOMMER
HERBST
WINTER

SPARGELN, BÄRLAUCH
LEICHTES UND GRILLIERTES
WILD UND STEINPILZE
TRÜFFEL, VITAMINREICHES

KREATIVES RUND UM DEN GLOBUS
...und die speziellen Feiertagsmenüs:

MUTTERTAG
FIRMUNG / KONFIRMATION
KOMMUNION
WEIHNACHTSMENUS
SILVESTERMENUS

MERLOT DEL TICINO & VINI TICINESI
LA NOSTRA PASSIONE – UNSERE LEIDENSCHAFT

Die Geschichte des Tessiner Merlots ist eine wechselvolle und vor allem als Qualitätswein eine sehr junge. Genau genommen begann die gezielte Weinkultivierung erst anfangs der fünfziger Jahre. Der eigentliche Aufstieg fand in den 80er Jahren statt. Die Merlottraube stammt aus dem Bordelais, der Heimat der grossen Bordeaux-Weine. Der berühmten Chateau Pétrus besteht zu 95% aus der Merlot-Traube. Heutzutage können sich die Tessiner Merlots ungeniert mit den Bordeaux Weinen messen, haben sich doch schon diverse Male die Goldmedaille für Merlot Weine gewonnen. Dies ist vor allem einigen «jungen» aber hochmotivierten Kelterer zu verdanken, deren Weine Sie bei uns versuchen können.

Zudem bieten wir Ihnen preisgünstige Italienische Weine in 7,5dl Flaschen an.