ARCADIA
RESTAURANT

TOUR DE SUISSE

Mittwoch, 28. Februar 2024 -
Samstag, 13. April 2024
Restaurant Arcadia jeweils Mi.,
Do., Fr. und Sa. Abend ab 18.00 Uhr

Ein Verwöhnerlebnis
der besonderen Art

Talgut-Zentrum 34, 3063 Ittigen
T 031 921 60 30, reservation@arcadia-ittigen.ch

TOUR DE SUISSE

Geniessen Sie einen kulinarischen Abend mit feinsten Gerichten aus dem Tessin, Appenzell, «Züri» und Bern direkt aus der Arcadia-Küche.

Verwöhnen Sie Ihren Gaumen mit den herrlichen Spezialitäten in Begleitung mit einem edlen Tropfen.

Reservieren Sie noch heute Ihren Tisch.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

TOUR DE SUISSE

Vorspeisen

Freiburger «Soupe de Chalet» mit Blätterteig-Flûtes.
Bärner Märitsalat mit farbigen Randen, Bierrettich und Glarner Schabziger.
Geräuchertes Belper Forellen-Mousse auf Gurken-Carpaccio mit Brioches und Wasabi-Schaum.

Hauptgerichte

Loto-Risotto aus dem Maggiatal mit Taleggio und eingelegtem Kürbis.
Grillierte Schweinsfiletmedaillons mit Bündner Rötelisauce, Tessiner Polenta, Gemüsebouquet.
Regionaler gespickter Rindsbraten mit Balsamicosauce, Kartoffel-Mousseline und glasierte Rüebli.
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» mit Rösti und Bohnen.
Pochierte Lachstranche aus Lostallo mit Safransauce, Tagliatelle und Lauchstangen.

Desserts

Appenzeller Rahmlikör-Soufflé mit Apfel-Chutney und Früchtegarnitur.
Greyerzer Doppelrahm mit Himbeeren und Freiburger Brätzeli.

Deklaration:
Forelle, Schwein, Kalb, Rind (Schweiz)
Lachs aus Lostallo - Swiss Lachs - Swiss Alpine Fish AG (Schweiz)