

A watercolor illustration of a Swiss mountain landscape. In the background, there are snow-capped mountain peaks. In the middle ground, a dark wooden cabin with a balcony is situated on a grassy hillside. The hillside is dotted with trees showing vibrant autumn colors in shades of yellow, orange, and red. In the foreground, a calm lake reflects the surrounding scenery. The overall style is soft and artistic, typical of watercolor painting.

Arcadia

Restaurant

TOUR DE SUISSE

Mittwoch, 25. Februar 2026 -
Samstag, 11. April 2026
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

Swiss Black Angus Carpaccio	32/27
mit rosa Pfeffer-Zitronen-Vinaigrette, Rucola & Parmesan	
Bärner Märitsalat mit Coûtons, Birnenspalten & Glarner Schabziger	16
Sellerie-Süssmost-Cremesuppe mit Rohschinken Crumble	15

Hauptgerichte

Loto-Risotto aus dem Maggiatal	28/23
mit Artischockenherzen, Erbsen-Pesto & Sprinz	
Gespickter Rindsbraten mit getrockneten Tomaten,	37/32
Tessiner Polenta & Gemüsebouquet	
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» mit Rösti und Bohnen	40/35
Pochierter Belper Saibling	38/33
mit Prosecco-Sauce,	
Blaue St.Galler Kartoffeln & Brokkoli	

Desserts

Süssmost-Creme	13
mit Karamelisierten Nüssen & Früchtegarnitur.	
Ovomaltine-Mousse	14
mit zweierlei von der Aprikose.	

Deklaration:
Rohschinken, Rind & Kalb (Schweiz)
Saibling (Schweiz)