



## Menu-Empfehlungen für Ihr Fest

Die folgenden Vorschläge sind für Bankettanlässe mit einer Mindestpersonenzahl von 12 Personen für die Sie ein einheitliches Menu wählen.

Gerne stehen wir Ihnen mit unserer Erfahrung für eine individuelle Menuwahl zur Verfügung.

Rufen Sie uns einfach an unter +41 44 745 41 41 um ein persönliches Gespräch zu vereinbaren oder senden Sie uns eine E-Mail an [info@sommerau-ticino.ch](mailto:info@sommerau-ticino.ch)

**Buon appetito!**

**Fam. Frapolli & Mitarbeitende**



# 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		3.50
mit Rindstartare und Zwiebeln		3.50
mit Thonmousse		3.50
mit Crevetten mit Cocktailsauce		3.50
mit Lachs		3.50

### Crudités + Vegetari

Pastetli mit Frischkäse		3.00
Gemüsestengel: 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		3.50
Pizza rustica Thon & Zwiebel		3.50
Fleischbällchen (Meat balls) mit BBQ Sauce		3.50

## Alla Mediterranea

Crostini: geröstete Weissbrotscheiben mit Tomate - Mozzarella, Olivenmousse (grün und schwarz)		3.00
Rindscarpaccio und Parmesan		4.00
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 paniert		4.00

## Latino (per Stück)

Taco Chips mit Guacamolesauce Jalapeños	Platte für ca 10 Pers.	15.00 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

9.00

### **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

9.50

### **Crema al vino bianco**

Weinschaumsuppe mit vino Merlot del Ticino bianco

9.50

## 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

18.00

### **Prosciutto di Parma con melone**

Parma - Rohschinken und saftiges Melonenschiffchen

18.00



# 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 Toast

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

### Petto di pollo al limone

Pouletbrust an Zitronensauce

CHF

32.00

## Fisch

### Filetto di salmone agli aromi mediterrani

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

37.00

### Filetto di Pintado Brasiliano alla mediterranea

Filet vom brasilianischem Süsswasserfisch Pintado: mit Oliven, Cherrytomaten und Basilikum

38.00

### 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 (Limousin-Rind) vom Grill mit Kräuterbutter oder Sauce Béarnaise, Gemüse

52.00

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

Rindsfilet, Kalbsfilet und Schweinsfilet an

Sauce Hollandaise, Morchelsauce und Pfeffersauce (2 Service), Gemüse

62.00

### Brasato di manzo al Merlot

Rindsschmorbraten an kräftiger Merlotsauce, Gemüse

(dieses Gericht servieren wir ab 16 Personen)

37.00

## Beilagen

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



# Hauptgerichte

## Kalbfleisch

### Scaloppine di vitello «ARISTOTELES»

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

CHF

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

### Scaloppine di Vitello «FORESTIÈRE»

Kalbsschnitzel mit frischen Steinpilzen – je nach Saison, Gemüse

40.00

### Arrosto di vitello in crosta di senape ed erbette

Zarter Kalbs - Rib Eye - Braten ( Hohrücken ) in aromatischer Senf-Kräuterkruste  
Gemüse  
(dieses Gericht servieren wir ab 16 Personen)

42.00

### 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

31.00

## Beilagen

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



	pro Person CHF
<p><b>Torta tradizionale delle feste:</b> Tipica italiana con pan di spagna e crema alla vaniglia e cioccolato, oppure foresta nera etc.</p>	
<p><b>Festtagstorten nach Ihrer Wahl:</b> Mit handgefertigten Dekors &amp; Formen (ab 12 Personen) Italienisch mit Vanille &amp; Schoko – Crème etc. oder traditionell Schwarzwälder, Kirsch etc..</p>	10.50
<p><b>Macedonia di frutta fresca</b> Frischer bunter Fruchtsalat ohne Rahm mit Rahm</p>	8.50 10.00
<p><b>Cassata siciliana guarnita di frutta</b> Die echte Cassata Siciliana, garniert mit marinierten Früchten</p>	10.50
<p><b>Panna cotta fatt'in casa</b> Hausgemachte Panna cotta, (saisonale Früchtesauce)</p>	11.50
<p><b>Crema al caramello</b> Hausgemachtes Caramelköppli garniert mit Früchten</p>	8.50
<p><b>Crema caramellizzata con croccantino di noci</b> Gebrannte Crème mit Nusskrokant</p>	10.00
<p><b>Tirami-sù fresco fatt'in casa</b> Hausgemachtes Tirami-sù</p>	12.50
<p><b>Sinfonia di «Sommerau»</b> Farbenfroher Dessertteller mit; Früchten nach Saison, Tiramisù, Panna Cotta und Sorbets</p>	16.50
<p><b>Dessert-Buffer 1</b> Frischer Fruchtsalat, Crème caramel, 2 Sorten Glacés, Rahm &amp; Kleine Käseauswahl</p>	19.50
<p><b>Dessert-Buffer 2</b> Frischer Fruchtsalat, Panna cotta, weisse &amp; braune Mousse au chocolat, Amaretti &amp; kleine Käseauswahl</p>	22.50
<p><b>Dessert-Buffer 3</b> Frischer exotischer Fruchtsalat, Crème caramel, Hausgemachtes Tirami-sù, 2 Sorten Glacés, Amaretti &amp; kleine Käseauswahl</p>	24.50

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 Menukärtli Ihrer Wahl.

# FRAPOLLI

## «momenti di passione...»

«momenti di  
passione...»



**FRAPOLLI**  
SOMMERAU-TICINO  
HOTEL RESTAURANTS  
CATERING  
GOLFRESTAURANT

# Auf Wiedersehen...

Zürcherstrasse 72  
CH-8953 Dietikon-Zürich  
Telefon +41 (0)44 745 41 41  
Fax +41 (0)44 745 44 88  
www.sommerau-ticino.ch  
info@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.