

La Pasteria
OTELLO

MENUVORSCHLÄGE



La Pasteria Otello

am Ottoplatz in Chur

Täglich geöffnet

www.otello.ch

Geschätzte Gäste

Wir freuen uns sehr über Ihr Interesse,
einen unvergesslichen Anlass bei uns durchzuführen.
Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere **3- und 4-Gang Menuvorschläge**
sowie den **Otello-Spaghetti-Plausch** (Ottosaal).

Selbstverständlich ist auf Wunsch auch eine Kombination der verschiedenen
Menus möglich, ganz nach Ihren Wünschen und Vorstellungen.
Die Menus eignen sich idealerweise für Gruppen von **20 Personen bis 90 Personen**.
Für Fragen oder Besprechung der Details stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Wir würden uns freuen, Sie und Ihre Gäste bei uns
begrüssen und verwöhnen zu dürfen.

Ihr Otello - Team



Menu 1

Flädli-suppe

★★★

Kalbsragout „Salvia“
mit Nudeln und Gemüse

★★★

Coupe „Venus“
Vanilleglacé mit Früchten

CHF 40.00

Menu 2

Gemischter Salat
mit italienischem Dressing

★★★

Schweinsfilet-Medaillons
mit Sauce Béarnaise
dazu Sesamkartoffeln und Broccoli

★★★

Cassata „Siciliana“
Glacé mit kandierten Früchten

CHF 42.50

Menu 3

Tomatencrèmesuppe

★★★

Schweinsfilet im Teig
mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse

★★★

Hausgemachtes Tiramisù

CHF 44.00

Menu 4

Rucolasalat
mit Speck und Brotcroûtons

★★★

Brasato „al Chianti“
Rindsschmorbraten
mit Kartoffelstock und Gemüse

★★★

Duett vom Mousse au Chocolat
„Bianco - Nero“

CHF 44.00

Menu 5

Kartoffel-Lauchcrèmesuppe

★★★

Kalbssaltimbocca „alla Romana“

mit Parmarisotto
und Gemüse

★★★

Hausgemachtes Tiramisù

CHF 46.00

Menu 6

Knackiger Blattsalat
mit gemischten Pilzen
an Balsamico-Vinaigrette

★★★

Rindsentrecôte vom Grill
mit Sauce Hollandaise
dazu Kartoffelgratin und Peperonata

★★★

Blutorangensorbet mit Prosecco

CHF 45.50

Menu 7

Nüsslisalat mit Ei

★★★

Rindsentrecôte vom Grill
an Kräuterbutter
mit Parmarisotto und Broccoli

★★★

Zimtparfait
mit lauwarmem Zwetschgenkompott

CHF 48.50

Menu 8

Karotten-Orangencrèmesuppe

★★★

Rindshohrückensteak
an Pfefferrahmsauce
mit Rosmarinkartoffeln
dazu grüne Bohnen und Speck

★★★

Apfelstrudel mit Vanillesauce

CHF 50.00

Menu 9

Bresaola-Carpaccio
mit gehobeltem Parmesan
Trüffelöl und Salatbouquet

★★★

Kalbspiccata „Milanese“
mit Safranrisotto und Gemüse garnitur

★★★

Cassata „Siciliana“
Glacé mit kandierten Früchten

CHF 50.50

Menu 10

Penne con pomodoro e basilico

★★★

Seezungenfilet
an Zitronenbutter
mit Butterreis und Spinat

★★★

Hausgemachte Griessknödel
auf Fruchtmark

CHF 55.50

Menu 11

Antipasti misti all'italiana

mit Salami, Parmaschinken, Bruschetta,
Bresaola und eingelegtem italienischem Gemüse

★★★

Goldbrassenfilet mit Parmesankruste

dazu Petersilienkartoffeln und Spinat

★★★

Profiterole delle casa

mit Früchten garniert

CHF 58.50

Menu 12

Gemischter Salat

an französischer oder italienischer Sauce

★★★

Rindsfilet vom Grill

an Kräuterbutter
mit Risotto und Gemüse

★★★

Grand-Marnier-Parfait

mit Orangenfilets

CHF 62.50

Menu 13

Petersilienwurzelcrème
mit Scampispiess

★★★

Kalbspillard
mit Safranrisotto
dazu Broccoliröschen mit Mandelsplitter

★★★

Baumnuss - Parfait
an warmer Nussauce

CHF 63.00

Menu 14

Nüsslisalat „Otello“
mit Speck, Champignons und Ei
an Sauce Vinaigrette

★★★

Rindsfilet
an feiner Cognacsauce
mit Rosmarinkartoffeln und Saisongemüse

★★★

Hausgemachte Crêpes
mit Vanilleglacé und Schokoladensauce

CHF 64.50

Menu 15

Kartoffelsuppe

mit Lachsstreifen und Trüffelöl verfeinert

★★★

Rindsfiletstreifen „Stroganoff“

mit Parmarisotto
dazu Broccoli mit Mandelsplitter

★★★

Rotweibirne

mit Zimtglacé

CHF 69.00

Menu 16

Hausgemachte Gnocchi

an frischer Tomatensauce

★★★

Kalbsmedaillons

mit Zitronensauce
dazu hausgemachte Nudeln und Broccoli

★★★

Grand Marnier Parfait

mit Orangensauce und Früchten garniert

CHF 70.50

Unsere 4-Gang Menus

Menu 17

Antipasti misti all'italiana

mit Salami, Parmaschinken, Bruschetta,
Bresaola und eingelegtem italienischem Gemüse

★★★

Rinderconsommé

mit Gemüsejulienne

★★★

Lammrückenfilet „allo Chef“

mit Kartoffelgratin, Broccoli und Pinienkerne

★★★

Joghurtmousse

mit frischen Früchten

CHF 74.00

Menu 18

Nüsslisalat

mit Speck, Brotcroûtons
und Sauce Vinaigrette

★★★

Ravioli „facile“

mit Butter und Salbei

★★★

Kalbssteak „vom Grill“

an feiner Morchelsauce
mit hausgemachten Nudeln und Zucchetti

★★★

Mousse au chocolat

mit Früchten garniert

CHF 82.00

Menu 19

Cocos – Currysuppe
mit Crevetten

★★★

Grillierte Austernpilze
auf einem Rucolabeet

★★★

Rindsfilet mit Kräuterkruste
dazu Nudeln und Broccoli

★★★

Mascarpone mousse
mit Pistazienöl

CHF 82.00

Menu 20

Karottencrèmesuppe mit Ingwer

★★★

Seezungenfilet
an Butter und Salbei
auf Spinatbeet

★★★

Rindsfiletmedaillons
an Portwein
mit Tomatenrisotto und Gemüse

★★★

Mousse au Chocolat
„Bianco – Nero“
mit frischen Früchten garniert

CHF 87.00

Unsere vegetarischen Menus

Menu 1

Bunter Blattsalat
mit hausgemachtem Knoblauchbrot

★ ★ ★

Reichhaltiger Gemüseteller
mit Kräuterhollandaise und Kartoffelgratin

★ ★ ★

Schokoladenmousse
mit Weissweibirne

CHF 35.00

Menu 2

Nüsslisalat mit Brotcroûtons

★ ★ ★

Gemüselasagne

★ ★ ★

Coupe „Hot Berry“
Vanilleglacé mit heissen Beeren

CHF 37.00

★★★★ **Spaghetti-Plausch** ★★★★★

(nur im Ottosaal möglich)

Kleiner gemischter Salat
mit italienischem Dressing

★★★

Spaghetti-Plausch
Spaghetti mit diversen Saucen:

Carbonara
Napoli
Bolognese
Gorgonzola

★★★

Frischer Fruchtsalat

CHF 33.50

Gerne servieren wir Ihnen den Spaghetti-Plausch
auch als 2-Gang Menü mit Salat als Vorspeise für 28.50

Oder nur den Spaghetti-Plausch mit diversen Saucen für 23.50

Unser Ottosaal

Der Saal bietet eine ideale Lokalität für Generalversammlungen, Firmenessen, Konferenzen, Geburtstagsfeste, Hochzeiten und andere Feierlichkeiten.

Bis zu 50 Personen können in schönem Ambiente unsere erstklassigen Köstlichkeiten geniessen.

Reservieren Sie den Ottosaal für Ihren Anlass!

