



**Herzlich Willkommen** im einzigartigen Grottolokal Terra Cotta. **Geniessen Sie** Ihren Ausflug, lassen Sie sich verwöhnen und in eine tolle **Ferienstimmung** versetzen. **Das südliche Ambiente** und der **mediterrane Charme** der warmen Erdfarben verführen Sie in eine **andere Welt**.

Unser **kulinarisches Angebot** pflegt die leichte, kreative und farbige **Mittelmeerküche**. Gerne zaubern wir für Sie würzige **Fleischgerichte**, raffinierte **Grillspiesse**, aber auch **Meerf®ische** und eine **vegetarische Vielfalt**.

Alles umrahmt mit frischem **Gemüse vom Markt**, herrlich duftenden **Gewürzen** und einer **gesunden Zubereitung** mit **Olivenoel** und vielen **Kräutern**.

Also, **tauchen Sie ein** in die andere Welt, ...in die Welt des Restaurants Terra Cotta...

Wir freuen uns auf Sie

*Renato Lang* & Team

# SÜDLICHE VORSPEISEN

## RASSIG-WÜRZIG-KÖSTLICH

### **INVOLTINI DI SPECK/CAPRINO (3 STK)**

Mit Speck umwickelter Ziegenkäse, mariniert & lauwarm serviert 9.80

### **ACEITUNAS PICANTES**

Oliven....leicht rassig gewürzt 7.80

### **PIÑA CON JAMÓN**

Frische, gegrillte Ananas-Tranche & Bündner-Rohschinken 9.80

### **CAMARONES AL AJILLO (6 STK)**

Rassige Gambas/Crevetten mit Tomaten, Kräutern & Knobli-Olivenoel 14.80

### **BRESAOLA CARPACCIO**

Dünn geschnittenes Bresaola (Trockenfleisch), gehobelter Parmesan, mit Kräuter-Pesto beträufelt und farbiger Salatgarnitur 16.80

## CROSTINI

Knusprige, frisch geröstete, halbe Brotscheibe mit delikatem Aufstrich. Gluschtig garniert und lauwarm serviert. Bestimmen Sie Anzahl & Sorte.

### **MIT THUN(THON)-FISCH**

p/Stk 5.00

### **MIT TOMATENWÜRFEL & BASILIKUM**

p/Stk 5.00

## KNOBLIBROT-TURM

„Dä Hit vo de Summerchartä“. Lassen Sie sich überraschen. 11.50

Bei Vorspeisenportion als Hauptgang berechnen wir ein Aufpreis von Fr. 2.50  
--Beachten Sie auch den Hinweis (Seite Deklaration) betreffend Änderungen--

# FRISCHE SALATE

## BLATTSALAT \*

Knackige & farbige Blattsalate gefällig präsentiert 8.80

## GEMISCHTER SALAT \*

Assortierte Gemüse- und Blattsalate 9.80

## CAPRESE SALAT

Tomaten-Mozzarellasalat, der Klassiker, Dressing vom Chef... 12.50

## SALATSCHÜSSEL \* (ab 2 Personen)

Der echt südliche Mischsalat ...prêt à manger... p/P 9.50

### \* DRESSINGWAHL (alle Hausgemacht)

Italienisches- (Standard), Französisches- oder Mediterranes Dressing

# SUPPE

## CREME D'OIGNON

Luftig leichte und cremige Zwiebelsuppe mit Safran verfeinert,  
garniert mit pikanten Röstzwiebeln ...ein idealer Auftakt... 11.50

# WARME VORSPEISE

## RIESENCREVETTEN "PIL PIL"

Black Tiger Riesencrevetten vom Grill, würzig, rassig, knackig,  
auf Tomaten & Pesto, im Terrakottageschirr serviert ...so fein... 17.80

....auch Variante Hauptgang möglich, mit Reis- & Gemüsebeilage 38.50

Bei Vorspeisenportion als Hauptgang berechnen wir ein Aufpreis von Fr. 2.50  
--Beachten Sie auch den Hinweis (Seite Deklaration) betreffend Änderungen--

## PASTA & RISO

	Vorspeise	Hauptgang
PENNE ALL'ARRABBIATA	12.80	20.80
SPAGHETTI AL PESTO	14.80	22.80
RISOTTO CON FUNGHI	14.80	23.80
KRÄUTER-GEMÜSEREIS	14.80	20.80

## VEGI-GERICHTE

### TOFU NACH ORIENTALISCHER ART

Rassiges Linsencurry mit Tofuwürfeln und Blattspinat,  
im Reising mit Mandeln & Gemüse ....farbig-gluschtig-guet... 28.50

### GEMÜSE PICCATA LAURA

Dünne Gemüsetranchen im Ei- und Parmesanmantel gebraten,  
begleitet mit Tomaten-Spaghetti und gefälliger Garnitur 26.50

Bei Vorspeisenportion als Hauptgang berechnen wir ein Aufpreis von Fr. 2.50  
--Beachten Sie auch den Hinweis (Seite Deklaration) betreffend Änderungen--

# MEER- & OBERSEEF®ISCHE

## FILET DE COLIN (SEEHECHT) GRILLÉ

Meerf®ischfilet vom Grill auf klarer Kräuter-Weissweinsauce,  
garniert mit Reiskugel & Mandeln, farbiges Gemüsebouquet 29.50

## MERLUZZO ALLA VERACRUZANA

Pochiertes Dorsch-Filet, nappiert mit südlicher Sauce aus Tomaten,  
Oliven, Kapern, Kräutern, dazu mediterranes Kartoffel-Gemüse-Ragoût 31.50

## RIESENCREVETTEN MEDITERRANEO „PIL PIL“

In Olivenoel kurz grilliert und rassig verfeinert, mit Pesto gratiniert,  
auf Kräuter- & Tomatensauce, Reis mit Mandeln und Gemüsebeilage 38.50

---

## OBERSEE/CH TAGESF®ISCHFILET (...s'hätt, wänn's git...)

Wenn der Berufsfischer Fangglück hat ☺  
gibt's eine „Création du Chef“, dazu Reis & Gemüse n.TP

--Beachten Sie auch den Hinweis (Seite Deklaration) betreffend Änderungen--

# FLEISCHGERICHTE

## **BISTECCA DI MAIALE (200g) RENATO**

Zart Gebratenes Schweinssteak, mit Tomaten & Kräutern,  
Pommes frites und farbige Gemüsebeilage

30.50

## **PFERDEFILET CAFE DE PARIS**

Grilliertes Pferdefilet mit schmelzender Kräuterbutter,  
begleitet von Pilavreis & farbiger Gemüse garnitur

180g

39.50

250g

46.50

## **INVOLTINI DI VITELLO CAPRESE**

Gefülltes Kalbsschnitzel mit Mozzarella, Tomate, Rohschinken,  
Basilikum, an Marsalasaucе, Breite Nudeln und Gemüsebeilage

41.50

## **KALBSPAILLARD (150g) SOLEMIO**

Hauchdünnes, mariniertes Huftplätzli vom Grill, Kräuterbutter,  
dazu Pommes-frites und eine reichhaltige Gemüse garnitur

37.50

--Beachten Sie auch den Hinweis (Seite Deklaration) betreffend Änderungen--

# HAUSSPEZIALITÄT "SPIESS"

## **FLEISCHSPIESS (180g) TERRA COTTA**

Marinierte, dünne Rindfleischtranchen fächerartig am Spiess gegrillt, P-frites, auf Wunsch Bratkartoffeln, Gemüse & Chef's Grill-Saucen 35.50

## **POULETBRUSTSPIESS (160g) AL FARO**

Würzige (CH) Pouletbrustwürfel am Spiess gegrillt, dazu Pommes-frites und Gemüse, serviert mit Kräuterbutter 29.50

## **SPIEDINO DI GAMBERONI (6 STK CREVETTEN)**

Geschälte Black-Tiger Riesencrevetten am Spiess gegrillt, raffiniert gewürzt, mit Pilavreis, Gemüse & Kräuterbutter begleitet 36.50

## **GEMÜSESPIESS GIOVANNI**

Reichhaltig mit Grill-Gemüse am Spiess & im Teller assortiert, begleitet mit feinsten Rosmarin-Bratkartoffeln & Kräutersauce 24.50

Alle Spiesse werden auf einem speziellen, handbemalten Terrakotta-Teller originell serviert.



--Beachten Sie auch den Hinweis (Seite Deklaration) betreffend Änderungen--

# HAUSGEMACHTE DESSERTS

## GUGELHOPF MIT BIRNE UND SCHOKOLADE

Warmer Schokoladengugelhopf mit Rotwein-Birnenschnitz, feinste Schokoladensauce, geröstete Mandeln & Rahm Garnitur	11.50
mit Vanilleglacé	14.00

## SEMIFREDDO TERRA COTTA

Halbgefrorenes nach Art des Chefs	8.50
mit Schuss Rum	11.00

## VANILLEPARFAIT HEISSE LIEBI

Parfait Glace mit Vanillearoma & heißen Himbeeren, ... gluschtig, fruchtig & eifach guet ...	13.50
---	-------

## SABAYON MARSALA (ab 2 Personen & Möglichkeit-Serviceablauf)

Eigelb, Zucker, Marsala (Südwein), bis zum cremigen Schaum geschlagen, wird lauwarm serviert	9.50
mit Vanilleglacé	12.00

---

## KÄSETELLER

Assiette mit 5 verschiedenen Dessertkäsen, garniert	14.80
---	-------

## NB

Beachten Sie auch unser zusätzliches Dessertangebot.....
--



# HINWEIS AUS DER KÜCHE

## Liebe Gäste, geschätzte Gourmets

Da wir in einer **kleinen Küchencrew** arbeiten, braucht es im speziellen bei grösseren Gruppen/Tischen halt einfach **etwas Zeit**.

Dies kann sich dadurch leider (Kettenreaktion) auch auf die kleineren Tische auswirken.

Um eine anfallende Wartezeit dann etwas zu verkürzen, **empfehlen wir** Ihnen, **erst recht eine (kalte) Vorspeise** einzuplanen.

Wir garantieren dafür eine **konstante Qualität und frische Produkte**.

**Herzlichen Dank** für Ihr Verständnis.

**Ihre Küchen-Crew**

## Kalkulation/ Preise

Alle Preise verstehen sich **inkl. MwSt.**

Bei Speisen-, Beilagen- und Zubereitungsänderungen erlauben wir, den **Mehr/Extra-Aufwand** mit **maximum Fr. 3.50** in Rechnung zu stellen.