



Geschätzte Gäste und Freunde der mediterranen Küche

Lassen Sie sich inspirieren und verwöhnen vom südländischen und Insulaner Ambiente im Seehus Molo 58. Zur südländischen Lebensweise natürlich die Esskultur die stets im Mittelpunkt des Geschehens steht. Sei es ein kleines Familientreffen, eine grosse Hochzeit, ein Beisammensein mit Freunden oder Kochen zuhause mit und für die Familie, Essen ist für die Italiener ein Lebenselixier.

Genau hier setzen wir an und verwöhnen Sie für Ihren besonderen Anlass ab 8 Personen mit Köstlichkeiten aus dem Süden. Wöchentlich empfehlen wir Ihnen aber auch ein Menu, frisch und saisonal zwischen CHF 49.00 und CHF 55.00.

Unsere Menuvorschläge sind wählbar für Ihren Anlass ab 8 Personen bis max. 24 Personen und im Garten mit unserem Feuerring bis 50 Personen. (Wetter abhängig)

Einen Apéro Riche servieren wir Ihnen gerne bis 100 Personen, stehend und zirkulierend.

Zu all dem erwartet sie ein vielfältiges sehr auserlesenes Weinsortiment der Vinoteca Molo 58. Lassen Sie sich hier von Antonello & Maurizio kompetent beraten.

Wir freuen uns, Ihren speziellen Anlass kulinarisch mitgestalten zu dürfen.

Salute & Buon appetito in unserem Magic Mix am schönen Vierwaldstättersee.

Ihre Gastgeber

Antonello & Maurizio

Täglich von Montag bis Freitag

Unsere drei Mittagsmenus

Grüner Blattsalat oder Suppe

Zur Auswahl stehen:

Pasta oder Vegi

Pizza

Fisch oder Fleisch

Dessert jeden Freitag dabei

Von CHF 19.00 bis CHF 24.00

Apéro Riche

(Wird serviert im Garten am See, Witterungsabhängig)

Diverse Bruschette

Pizza

Diverse Stuzzicchini (Häppchen)

Gemüse Dips

Spiessli

Krevetten Tartar auf Baquette

Passiert in drei Gängen, pro Person CHF 29.00

Pizza Take Away und Diverse Pastas auf Bestellung!

Menu 1 „Molo 58“

Gruss aus der Küche

Antipastino Calabrese « Terra & Mare »
Vorspeisenteller kalabresische Art (8 Sorten)

Duo di Pasta, Scampis
Pasta Zweierlei mit Scampi

Saltimbocca d`Agnello o vitello
Risotto Nano al Brut
Saltimbocca vom Lamm oder Kalb
Risotto Brut mit Parmesan

Macedonia di Frutta del Mercato, Gelato
Frischer Fruchtsalat mit Glacé, Spumone

CHF 74.00

Menu 2 “Della Nonna”

Gruss aus der Küche

Prosciutto di Parma (24 mesi), Melone
Parmaschinken (24 Monate gelagert) mit Melone

Pappina di Pomodoro, Basilico, Gin
Tomatenschaumsüppchen mit Basilikum und Gin

Arrosto di vitello Piemonte
Kalbsbraten an Rotweinsauce, Pilze

Cassata Siciliana
Frutti di Bosco
Cassata Siciliana mit Waldbeeren

CHF 69.00

Menu 3 “Del Sinis”

Gruss aus der Küche

Insalatina Cesare, Mazzancolle
Caesar`s Salat, Parmesan, Riesenkrevetten

Petto di Pollo Ruspante alla Sorrentina
Pouletbrüstchen gebraten an Weisswein, Tomaten, Mozzarella, Oregano

Fragole alla Calipso
Erdbeer Eisbecher Calypso

CHF 49.00

Menu 4 "Dell`Amore"

Gruss aus der Küche

Tris di Pesce affumicato, Baby Lattuga

Trio vom Fisch mit Baby Lettuce

Melanzana Nonna Sarda, Pecorino

Gratinierte Aubergine Timbale, Pecorino Guttiau

Composizione di Pesce grigliato

Ventagli di Legumi, Aglio-Erbe

Fisch Komposition vom Grill, Gemüse, Kräuter, Knobli

Piattino di Dolce Amore

Süsse Liebe auf dem Dessertteller

CHF 75.00

Menu 5 "Piccolo Viaggio"

Gruss aus der Küche

Carpaccio di Manzo con Porcini

Feines Rindscarpaccio mit goldig gebratenen Steinpilzen

Scaloppini di Vitello al Limone

Risotto al Pomodoro

Kalbsschnitzeli an Zitronensauce

Cremig, körniges Tomatenrisotto

Panna Cotta al Caffè, Sorbetto Arancio

Pepe`s Mocca Espresso Panna Cotta mit Orangensorbet

CHF 55.00

Menu 6 “dello Chef Pala”

Gruss aus der Küche

„Sea Rose“ Baby Lattuga, Salmone, Trota, Gamberetti

Frischer kühler Fischteller mit E.V. Zitrone, Kräuter

Capuccino di Patate alla Bottarga di Cabras

Kartoffel Schaumsüppchen mit Bottarga aus Cabras

Filettino di Orata alla Vernaccia, Finocchi Zafferano

Dorade Filet an Vernaccia mit Fenchel und Safran

Filetto di Manzo “Stroganoff”, Tagliatelle

Antonello`s Rindsfilet Stroganoff, Nudeln

Seadas al Miele, Peperoncino, Gelato Aranci

Frischkäsekräpfen mit Honig, Bitterorangensorbet

CHF 86.00

Menu 7 “Grande Viaggio”

Gruss aus der Küche

Tonno marinato al crudo E.V. Limone

Mariniertes Tuna Fischcarpaccio (Rezept aus Tonara)

Vellutino di Carotte, Arancio, Ginger

Karottenschaumsüppchen mit Orangen und Ginger

Scamps Reale, Rosmarino

King Scampi, Rosmarin, Speck Colonnato

Indivia brasata

Braisiertes Endivien

Sorbetto al Mirto contadino

Zitronensorbet mit Mirto Likör

Filetto Angus Beef Supramonte

Black Angus Rindsfilet, Oliven, Cannonauweinsauce

Spinaci, Patate dorate Rosmarino

Spinat, Rosmarinkartoffeln

Tris di Formaggi con guarnizione

Trio von Käse mit seiner Garnitur

Company`s di Sorbetti con loro Frutti

Sorbet Dreierlei mit seinen Früchten

CHF 98.00

Menu 8 "Sardo Forte Terra & Mare"

Gruss aus der Küche

Antipastino Mare & Mare „Cabras“

Con Polpo, Bottarga, Carabiniro, Carcioffo

Auswahl von marinierten rohen Fischen (Hausspezialität)

Fregula Bella di Cabras "Fruttus de Mari"

Cous-cous sardischer Art mit Meeresfrüchten

Finissima di Animelle di vitello Nuorese

Salsa Verde Guttiau

Kalbsbries Nuoreser Art an grüner Kräutersauce

Carré di vitello Antunna, Fettuccine, Legumi misto

Limousine Kalbsrückensteak, Pilzragout Sauce, Fettuccine, Marktgemüse

Seadas al Miele agro-dolce

Frischkäsekrapfen an Honig « süss-sauer »

Tortino "Felchlin Cacao"

Gelato al Balsamico di 40anni

Felchlin Schokoladentörtchen mit Bourbon Vanilleglacé

40 jährigem Balsamico

Biscottini Sardi

Sardische Mignardises

CHF 119.00

Menu 9 "Vegetariano"

Sorpresa del Molo 58

Eine vegetarische Komposition in 5 Gängen

CHF 69.00