

AIOLA  
al porto

# Bankettkarte





**Herzlich willkommen.**

Genau für Ihren Anlass ist unser Lokal geeignet. Sei es für ein Bankett, Geburtstagsfeier, Taufen, Hochzeiten, Firmenessen, Vereinsanlässe oder sonstige Festlichkeiten.

Im Restaurant können bis zu 120 Personen und im Porticcolo ab 12 bis ca. 44 Personen Platz einnehmen.

Unsere Seeterrasse eignet sich bestens für Apéros oder für Mittag- und Abendessen.

Sie können bei uns mit bis zu 16 Privatschiffen oder Gesellschaftschiffen bis 250 Personen in unserem eigenen Schiffsanlegesteg anlegen. Ebenso hat es genügend private und öffentliche Parkplätze.

Die vorliegenden Menüvorschläge sind nur ein Auszug von unserem Küchenrepertoire. Für Festlichkeiten servieren wir nebst italienischer Küche auch traditionell schweizerische Gerichte.

Unsere Räumlichkeiten sind sehr beliebt. Es ist zu Ihrem Vorteil, wenn Sie möglichst früh mit uns Kontakt aufnehmen.

Kommen Sie mit Ihren Wünschen zu uns. Wir helfen Ihnen gerne Ihr Fest optimal zu organisieren, so dass Sie und Ihre Gäste unvergessliche und schöne Stunden erleben werden.

Jetzt wünschen wir Ihnen viel Vergnügen beim Durchstöbern der vorliegenden Speisevariationen.





## Apéritif-Vorschläge

- Grissini mit Rohschinken umwickelt 2.50
- Bruschetta auf getoastetem Vollkornbrot 3.50
- Rustico di formaggio 1.50
- Rustico funghi 1.50
- Rustico di Ruccola 1.50
- Tomaten-Mozzarella-Spiessli 2.50
- Melonen-Rohschinken-Spiessli 4.50
- Grillierte Gemüse-Spiessli 3.50
- Crúdites Gemüse-Stäbli mit Quark-Kräuter-Dip 20.50
- Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Dip 1.50
- Samosas mit Sweet-Chili-Dip 2.00
- Panierte Champignons mit Sauce Tatar 1.50
- Lachstatar im Blätterteig 3.50
- Rindstatar im Blätterteig 3.50
- Canapés nach Wunsch Tatar, Rohschinken, geräucherter Lachs, Lachstatar, etc.
- Pizza-Stück

## Kalte Vorspeise

- Insalata Verde 7.50
- Insalata Mista 8.50
- Salatbuffet ab 15 Personen 12.50
- Antipastibuffet ab 15 Personen 19.50
- Insalata ruccola e parmigiano 9.50
- Nüsslisalat mit Ei 8.50
- Nüsslisalat mit Speckwürfeln 9.50
- Insalata caprese Tomaten und Mozzarella 12.50
- Antipasto italiano kalter Fleisch- und Käseteller 16.50
- Prosciutto crudo e melone 18.50
- Krevettencocktail 16.50
- Carpaccio di manzo 19.50
- Beefsteak Tatar 18.50
- Vitello tonnato 16.50

## Suppen

- Tomatencreme-Suppe 7.50
- Minestrone 7.50
- Bouillon mit Ei und Parmesan *Stracciatella* 7.50
- Kalte Suppe *Gazpacho* 8.50
- Rüblicreme-Suppe 7.50
- Zuppa pavese mit Ei und Brotcroûtons 8.50

## Warme Vorspeisen / Zwischengänge

- Involtini di melanzana 14.50
- Pasta tricolore 13.50
- Ravioli gefüllt mit Fleisch, Käse oder Gemüse 14.50
- Cannelloni mit Fleisch oder Gemüse 14.50
- Risotto al parmigiano 13.50
- Risotto ai funghi 14.50
- Risotto frutti di mare 16.50

## Sorbetto / Zwischengänge

- Limonensorbet mit Prosecco 7.50
- Melonensorbet mit Prosecco 8.50
- Orangensorbet mit Cointreau 8.50
- Champagne-Cassis-Sorbet 9.50

## Hauptgänge

### Pasta / Risotto

- Aiola 23.50  
Tagliatelle mit Steinpilzen, Peperoni, Knoblauch, Tomaten und Rahm
- Carbonara Spaghetti mit Rahm, Speck, Parmesan und Eigelb 18.50
- Pollo 23.50  
Tagliatelle mit Pouletfleisch, Zwiebeln, Zucchetti, Rucola und Rahm
- Risotto al Limone Ein leichter Sommerisotto 20.50
- Risotto ai Porcini Risotto mit Steinpilzen 23.50
- Risotto ai frutti di mare Risotto mit Meeresfrüchten 24.50
- Risotto salmone e spinaci Risotto mit Lachs und Spinat 24.50
- Gnocchi vitello 24.50  
Hausgemachte Gnocchi mit Kalbfleisch, Basilikum und frischen Tomaten
- Gnocchi mare e monti 27.50  
Hausgemachte Gnocchi mit Steinpilzen, Riesenkrevetten und Tomatenrahmsauce
- Lasagne al forno 21.50  
Hausgemachte Fleischlasagne im Ofen gratiniert mit Mozzarellakäse
- Lasagne vegetariana 21.50  
Hausgemachte Gemüselasagne im Ofen gratiniert mit Mozzarellakäse

### Schweinefleisch

- Piccata milanese mit Tomatenspaghetti 23.50
- Scaloppine al limone mit Butternudeln und Marktgemüse 24.50
- Schweins-Cordon-Bleu mit Pommes und Gemüse 29.50
- Scaloppine ai funghi mit Tagliatelle und Marktgemüse 24.50
- Carne de Porco a alentejana 29.50  
Schweinsvoren mit Venusmuscheln an einer Paprikakorlander-Sauce, dazu Bratkartoffeln

## Kalbfleisch und Lamm

- Saltimbocca al la romana mit Parmesanrisotto und Marktgemüse 33.50
- Kalbspaillard vom Grill mit Kräuterbutter, Pommes und Grillgemüse 33.50
- Zürcher Geschnetzeltes mit Röstli 33.50
- Kalbsleber «Venezianer Art» mit Butternudeln oder Röstli 34.50
- Kalbs-Cordon-Bleu mit Pommes oder Butternudeln und Gemüse 39.50
- Kalbsbraten mit Rosmarinjus, dazu Kartoffelgratin und Gemüse 29.50
- Osso Bucco «cremolata» Kalbshaxen mit Polenta 29.50
- Kalbssteak mit Morchelsauce und Butternudeln 48.50
- Rindsfilet mit mediterraner Dijonsensauce, dazu Salzkartoffeln und Gemüse 48.50
- Grilliertes Entrecôte mit grüner Pfeffersauce, dazu Krokette und Gemüse 36.50
- Roastbeef mit Sauce Bernaise, dazu Kartoffelgratin und Marktgemüse 45.50
- Carré D'Angello 39.50  
Lammkarree mit Kräuterkruste serviert mit mediterranem Kartoffelgemüse

## Pouletfleisch

- Pollo alla pizzaiola mit Parmesanrisotto 24.50
- Pouletgeschnetzeltes mit Butternudeln und Mischgemüse 24.50
- Pollo alla Caprese 29.50  
Grillierte Pouletbrust-Caprese im Parmaschinkenmantel an einem leichten Limonenrisotto und Thymian-Honig-Jus



## Fisch

- Lachs an Dill-Weissweinsauce 29.50  
dazu Butterreis und Spinat
- Zander Luzerner Art mit Reis und Spinat 29.50
- Egli an Weissweinsauce, dazu Salzkartoffeln 29.50  
und Broccoligemüse
- Riesencrevetten all limoncello dazu Spinatrisotto 33.50
- Dorschfilet mit Zitronenkruste auf Spinatrisotto 29.50
- Stockfisch an einer tomatierten 29.50  
Zwiebel-Peperoni-Sauce im Ofen geschmort  
mit Kartoffelchips Portugiesisches Nationalgericht
- Ganze Dorade grilliert mit portugiesischen 29.50  
Ofenkartoffeln Batatas a murro

Nach Wunsch auch andere Fleisch- oder Fischarten möglich.

## Beilagen

Kartoffelgratin, Tagliatelle, Pommes frites, Reis, Risotto, Rösti, Kartoffelstock, Bratkartoffeln, Rosmarinkartoffeln, Kräuterkartoffeln, Kroketten, Polenta, Ofenkartoffeln.

## Dessert / Dolce / Semifreddo

- Amaretto Parfait 7.50
- Stracciatella Parfait 7.50
- Grand-Marnier Parfait 8.50
- Panna Cotta 8.50
- Tiramisù 8.50
- Crema Catalana 8.50
- Crème brûlée 7.50
- Hausgemachter Schokoladenkuchen mit Vanilleglace 9.50
- un sogno dolce italiano italienischer Dessertteller 12.50



## Menü 1

37.50

Zuppa Stracciatella



Piccata milanese Schweinsschnitzel gebraten mit Ei und Käse  
serviert mit Tomatenspaghetti



Panna cotta mit Waldbeersauce

---

## Menü 2

45.00

Gemischter Salat



Tomatencreme-Suppe



Scaloppine al limone Schweinsschnitzel gebraten an Zitronensauce  
serviert mit Butternudeln



Stracciatella Parfait

---

## Menü 3

49.00

Ruccola-Salat mit Parmesan-Splittern und Rohschinken-Streifen



Lachs-Zander-Cordon-Bleu mit Sauce Hollandaise  
serviert mit Salzkartoffeln und Broccoli



Zitronensorbet auf Ananas-Carpaccio mit Limoncello parfümiert

## Menü 4

65.00

Antipasti italiano



Gemüsecreme-Suppe



Lammrücken Provençal auf Cassis-Jus  
serviert mit Rosmarin-Kartoffeln und Marktgemüse



Schokoladenkuchen lauwarm serviert mit Vanilleglace,  
Rahm und Früchten

---

## Menü 5

65.00

Grüner Salat



Taglioni Piemontese Dünne Bandnudeln an einer Steinpilz-Rahmsauce  
mit Trüffelöl parfümiert



Wolfsbarschfilet gebraten an einer Weisswein-Kräuter-Sauce  
serviert mit Salzkartoffeln und Spinat



Semifreddo di Amaretto



## Menü 6

33.00

Tomatencreme-Suppe



Risotto frutti di mare



Crème caramel

---

## Menü 7

36.00

Grüner Salat



Piccata milanese mit Tomatenspaghetti

Schweinsnitzel gebraten mit Ei und Käse



Tiramisù

---

## Menü 8

29.00

Grüner Salat



Fleisch- oder Gemüselasagne



Schokoladenkuchen mit Rahm





# Allgemeine Informationen

## Restaurant

Für bis zu 120 Gäste steht unser Restaurant für geschlossene Anlässe (365 Tage) zur Verfügung.

Die Bestuhlung ist flexibel und kann den Gästewünschen angepasst werden.

- Offene Bestuhlung für 6 – 12 Personen ca. 120 Plätze
- Blocktische für 8 – 12 Personen ca. 70/80 Plätze
- Grosse Blocktische für 16 – 20 Personen ca. 60/70 Plätze

## Saal

- Offene Bestuhlung ca. 40/50 Plätze
- Blocktische für 10 – 12 Personen ca. 36 Plätze
- Grosse Blocktische ca. 28 Plätze
- U-Form ca. 40 Plätze

## Zapfgeld

- Prosecco 25.00/pro Flasche
- Weisswein 23.00/pro Flasche
- Rotwein 27.00/pro Flasche
- Spirituosen 50.00/pro Flasche

## Seeterrasse / Bergterrasse

Geeignet für Apéros, Mittag- und Abendessen.

## Tischwäsche

Unsere Tischwäsche ist grundsätzlich weiss. Es ist aber möglich für CHF 2.50 pro Person farbige Tischwäsche Ihrer Präferenz zu bestellen.

## Apéritif

Ein gelungener Anlass beginnt mit einem geselligen Apéritif. Möglichkeiten: Im Freien, Terrasse, Restaurant, Bar, Schiffssteg oder auf Ihrem Privat-Schiff.



## **Beilagen**

Wir servieren Ihnen nach Wunsch: Nüssli, Chips, Salzstängeli sowie unsere warmen Pizzen, Foggagia, diverse Canapées usw. Den Preis werden wir gemeinsam bestimmen.

## **Menü-Karte**

Geben Sie uns genau Ihren Anlass, Name, Geburtstag, Taufe, Hochzeit, Jubiläum, Firmenbankett, Vereinszusammenkunft, Klassenzusammenkunft usw. bekannt. Wir stellen Ihnen gerne das Menü nach Ihren Wünschen zusammen.

## **Kinder**

Für unsere kleinen Gäste servieren wir spezielle Kindermenüs.

## **Gäste mit Diät**

Melden Sie uns im Voraus, wenn jemand bei Ihrem Anlass einer Spezialdiät bedarf. Wir werden diese getreu zubereiten.

## **Verlängerung**

Ab 24.00 Uhr sind wir verpflichtet unseren Mitarbeitern einen Nachtzuschlag zu bezahlen. Wir werden im Voraus mit Ihnen über dieses Thema gemeinsam entscheiden.

## **Saal-Miete**

Für den Saal wird keine Miete verlangt.

## **Tischkarten – Tischdekoration**

Geben Sie uns Ihre Tischkarten. Diese werden so platziert wie Sie es bestellt haben.

## **Rechnung**

Die Rechnung können Sie am gleichen Tag begleichen. Haben Sie einen anderen Wunsch, dann besprechen wir diesen Punkt gemeinsam. Alle Preise sind in Schweizer Franken (CHF).

# Hochzeit-Menü

ab 50 Personen

(Während den Monaten Juli und August nicht gültig.)

## Menü

Bunter Salatteller mit Büffelmozzarella und Balsamico-Essig



Prosecco-Risotto mit Pecorino Vecchio und Basilikum-Pesto



Zitronensorbet mit Limoncello



Kalbsrouladen gefüllt mit Gemüse

auf Rosmarinjus, serviert mit Butternudeln



Un sogno dolce italiano come una canzone

italienischer Dessertteller

## Getränke am Tisch à discrétion

**Weisswein:** Bianco dell'Aiola, Chardonnay Toskana

**Rotwein:** Aiola Chianti Classico, Toskana

**Mineral:** San Pellegrino

Café, Espresso, Ristretto

99.00/pro Person

Kinder 4 bis 12 Jahre 49.00



## Gala-Menü 2

---

Ruccolasalat im Parmesankorb mit Champignons-Scheiben  
und Tomaten concassé



Oktopus-Kalamaren-Spiess  
auf Peperonisauc mit Gemüse ragout



Tomatencreme-Suppe mit pochierem Käseflan  
und Parmesanschaum



Zwetschgen sorbet mit VIELLE Prune



Roastbeef mit Sauce Bernaise  
serviert mit Blattspinat und Kartoffelkroketten



Parfait aus weisser Schokolade  
im Pistazien-Mantel auf Amarena Kirschen

99.00

---

## Gala-Menü 1

Bunter Blattsalat mit getrockneten Pflaumen im Speckmantel



Fenchel-Safraressenz  
mit Gemüse Julienne und Seezungenröllchen



Limonsorbet mit Wodka



Cremiger Kräuter-Risotto mit Kaninchenfilet  
und Thymianjus



Chili-Schokoladen-Mousse  
mit Schlagrahm und Früchtegarnitur

75.00



# **Herzlich willkommen zu Ihrem unvergesslichen Fest.**



Genießen Sie Ihren schönsten Tag direkt am Vierwaldstättersee mit einer atemberaubenden Aussicht.

Auf den folgenden Seiten haben wir bereits ein paar Gala-Menüs und ein Hochzeit-Menü für Sie zusammen gestellt.

Gerne beraten wir Sie bei der Zusammenstellung Ihres Menüs mit den passenden Weinen und helfen Ihnen bei Dekorationsfragen weiter.

# Gala und Hochzeit

al porto  
**AIOLA**

