

MENUVORSCHLÄGE

DANKE FÜR IHR INTERESSE AN RESTAURANT LA PIAZZA / SCHAFFHAUSEN

Lieber Gast

Ein zuvorkommender Service, marktfrische Produkte und saisonal variierende Menüs vorwiegend aus der Region, erwarten Sie bei uns. Lassen Sie sich überraschen. Gerne unterstützen wir Sie beim Zusammenstellen eines feinen Menüs oder offerieren Ihnen eine entsprechende Variante für Vegetarier.

Getränke und Weinauswahl

Wir führen alle, gängigen, alkoholfreien Getränke, sowie Spirituosen. Fragen Sie uns nach Bowlen, Frucht- und Gemüsesäften. Zudem finden Sie in unserem Weinkeller den passenden Tropfen zum ausgewählten Menü.

Dekoration

Blumenarrangements, Pflanzengestecke oder eine sonstige Dekoration geben dem Tisch eine frische und farbige Note - bereits ab CHF 50.00. Die Kerzen offeriert Ihnen das Haus.

Wir freuen uns, Sie im Restaurant La Piazza begrüßen zu dürfen.

Platzangebot:

Speiserestaurant: 160 Personen

Terrasse: 100 Personen

Saal: 140 Personen

Öffnungszeiten

Montag bis Sonntag, jeweils von 9.30 bis 24⁰⁰ Uhr

Die Öffnungszeit kann für einen speziellen Anlass verlängert werden (nach Absprache).



Menuvorschläge für Gruppen ab 10 Personen

Kalte Vorspeisen

Tris de Bruschette	CHF 6.50
Grüner Salat mit Sonnenblumenkernen	CHF 6.50
Gemischter Salat mit Sonnenblumenkernen	CHF 7.50
Tomatensalat mit Zwiebeln	CHF 7.50
Tomatensalat mit Mozzarella	CHF 9.50
Melone mit Rohschinken	CHF 13.50
Crevetten - Cocktail mit Avocados	CHF 13.00
Antipasti "La Piazza "	CHF 13.00

Suppen

Consommé mit Flädli oder Eierstich	CHF 7.50
Consommé mit Sherry	CHF 7.50
Tomatencremesuppe	CHF 7.50
Gemüsecremesuppe	CHF 7.50
Minestroneuppe	CHF 7.50





Hauptgerichte

Schweinssteak an Calvadosauce Butternudeln Gemüseganitur	CHF 26.00
Lammrückenfilet an Rotweinsauce Kartoffelgratin Tomaten und Bohnen	CHF 30.50
Kalbsschnitzel an Orangensauce Kokosnussreis Gemüseganitur	CHF 30.50
Rindsschmorbraten nach Grossmutterart hausgemachte Spätzle mit Butterbrösel Blumenkohl und Karotten	CHF 27.50
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art Butternudeln, Reis oder Rösti Saisongemüse	CHF 28.50
Pferdesteak vom Grill mit Kräuterbutter Pommes Frites Gemüseganitur	CHF 28.50
Schweinsrahmschnitzel Butternudeln Grilltomate	CHF 22.00
Risotto nach Förster Art mit frischen Steinpilzen, Kräutern und Knoblauch	CHF 19.00
Schweinsfilet Medaillon an Calvadosauce und Butterreis	CHF 31.00
Cordon Bleu (Schwein) Pommes Frites Saisongemüse	CHF 27.00
Piccata Milanese mit Tomatenspaghetti	mit Kalbfleisch CHF 30.50 mit Schweinefleisch CHF 24.50



Hauptgerichte (Fortsetzung)

Straussensteak-Filet Rosmarinkartoffeln Gemüse garnitur Straußensteak-Filet	CHF 26.00
Saltimbocca Romana (Kalbfleisch) Mit Risotto und Grill Tomaten	CHF 30.50
Truthahnschnitzel mit Portosauce Bratkartoffeln Gemüse garnitur	CHF 22.00
Entenbrust vom Grill Zitronenschaum Butterreis und Saisongemüse	CHF 26.00
Pouletbruststreifen "Casimir" an Currysauce mit Früchte garnitur und Trockenreis	CHF 22.00
Frische Lachstranche an Weissweinsauce Butterreis und Broccoli	CHF 25.00
Eglifilets nach Müllerinnen Art in Butter gebraten Salzkartoffeln und Gemüse	CHF 28.00
Eglifilets im Bierteig gebacken Tartarsauce Salzkartoffeln oder Butterreis	CHF 28.00



Pasta/Teigwaren

Spaghetti Carbonara CHF 18.00

mit Speck, Knoblauch, Schinken
und Rahmsauce

Spaghetti Affumicato CHF 19.00

mit geräuchertem Lachs
und Kräuterrahmsauce

Spaghetti Napoli CHF 15.00

mit frischer Tomatensauce

Spaghetti Gustoso CHF 19.00

mit Steinpilzen, Pouletstreifen, frischem
Basilikum, Tomaten und Parmesan

Hausgemachtes Lasagne al forno CHF 18.00

mit feiner Hackfleischfüllung und
Käse überbacken

Canneloni con Broccoli e Ricotta CHF 18.00

mit Broccoli, Ricotta und Parmesan

Tortelloni alla Panna CHF 17.00

Gefüllt mit Spinat und Ricotta

Ravioli con Rucola e Parmigiano CHF 18.00

Gefüllt mit Rucola an brauner Butter
mit Cherrytomaten

Risotto Variationen

Risotto ai Funghi CHF 19.00

Italienisches Risotto
mit sautierten Pilzen

Risotto Milanese CHF 18.00

Italienisches Safran Risotto
und Tomatensauce

Risotto con Pollo CHF 20.00

mit Pouletstreifen, Safran
und Parmesansplitter



Dessert

Glacé, verschiedene Aromen pro Kugel	CHF	2.50
Coupe „La Piazza“	CHF	8.50
Parfait Glacé Grand Marnier	CHF	8.00
Sorbet surprise mit Früchtegarnitur	CHF	8.50
Zitronen Sorbet mit Wodka	CHF	8.50
Eiskaffee mit Rahm	CHF	6.00
Eiskaffee mit Kirsch und Rahm	CHF	7.50
Cassata siciliana mit Rahm	CHF	5.50
Coupe Dänemark	CHF	8.50
Mousse au Chocolat	CHF	7.20
Caramelköppli	CHF	5.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	CHF	7.00





MENU 1

Bruschetta

Gemischter Salat

Pasta Plausch

(Teigwaren mit 6 verschiedenen Saucen)

Dessert

Menu komplett CHF 42.00 pro Person

MENU 2

Bruschetta

Gemischter Salat

Kalbschnitzel an Weissweinsauce
mit Gemüse und Risotto

Dessert

Menu komplett CHF 48.00 pro Person

MENU 3

Bruschetta

Brwsalo all`olio tarufato
(Rindstrockenfleisch mit Trüffelöl)

Kalbsbraten an Rotweinsauce
mit Gemüse und Bratkartoffeln

Dessert

Menu komplett CHF 50.00 pro Person





MENU 4

Bruschetta

Gemischter Salat

Kalbshaxen alla Cremolata
mit Risotto und Gemüse

Dessert

Menu komplett CHF 45.00 pro Person

MENU 5

Bruschetta

Gemischter Salat

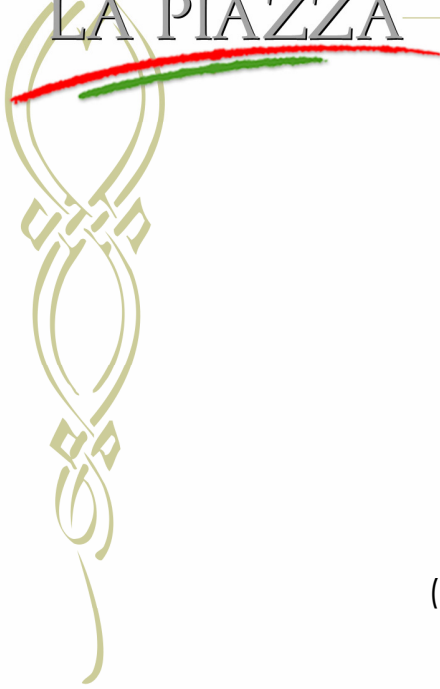
Penne Toscana
(Teigwaren mit Erbsen, Schinken und Tomatensauce)

Kalbsschnitzel an Weissweinsauce
mit Gemüse und Kartoffeln

Dessert

Menu komplett CHF 52.00 pro Person





MENU 6

Bruschetta

Gemischter Salat

Tris di Antipasti

(Bresaola, Spanferkel und Soufflé)

Panzerotti

(hausgemachte Crepes gefüllt mit Spinat,
Ricotta und Parmesan)

Kalbsschnitzel an Balsamicosauce
mit Gemüse und Kartoffeln

Dessert

Menu komplett CHF 65.00 pro Person

MENU 7

Bruschetta

Porchetta arrotolata

(Spanferkelteller)

Hausgemachte Cannelloni mit Fleisch
oder Gemüsefüllung

Kalbsbraten an Rotweinsauce
mit Gemüse und Kartoffeln

Dessert

Menu komplett CHF 58.00 pro Person





MENU 8

Bruschetta

Parmaschinken

Tortelloni an Tomaten..., Toscana... oder Rahm Sauce

Kalbsschnitzel an Steinpilzsauce
mit Gemüse und Kartoffeln

Dessert

Menu komplett CHF 60.00 pro Person

MENU 9

Bruschetta

Bresaola all`tartufato con Soufflé
(Rindstrockenfleisch mit Trüffelöl und Soufflé)

Gemischter Salat

Panzerotti

(hausgemachte Crepes gefüllt mit Spinat,
Ricotta und Parmesan)

Penne al ragu

(Teigwaren an Bolognas-Sauce)

Kalbsbraten an Rotweinsauce
mit Gemüse und Kartoffeln

Dessert

Menu komplett CHF 80.00 pro Person





MENU 10

Bruschetta

Antipasti Frutti di Mare

Farfalle al Salmone
(Teigwaren mit Lachs)

Rombo all`olio d`olive
(Steinbuttfilet mit Olivenöl)
mit Gemüse und Kartoffeln

Dessert

Menu komplett CHF 60.00 pro Person

MENU 11

Bruschetta

Tris di Antipasti
(Bresaola, Spahnferkel und Soufflé)

Hausgemachte Cannelloni mit Fleisch
oder Gemüsefüllung

Farfalle alla Sarda
(Teigwaren mit Salsiccia und Tomatensauce)

Kalbsschnitzel an Steinpilzsauce
mit Beilagen nach Wahl

Sorbet

Rombo all`olio d`olive
(Steinbuttfilet mit Olivenöl)
und Beilage nach Wahl

Dessert

Menu komplett CHF 100.00 pro Person

