



## Inhalt

Herzlich Willkommen, Öffnungszeiten	2
Tafelkultur, Rahmenbedingungen	3
Allgemeine Geschäftsbedingungen	4
Aperitif-Vorschläge	5
Stehlunch und Dinner	6
Menuvorschläge	7

## Herzlich Willkommen im Ristorante Al dente

Herzlichen Dank für Ihr Interesse am Ristorante Al dente. Wir bieten Ihnen ein unvergessliches Ambiente im Agglomeration Zürich Flughafen. Es ist uns ein Anliegen, unsere Gäste mit möglichst marktfrischen, schmackhaften und phantasievoll zubereiteten Speisen zu verwöhnen.

Die authentische, italienische Küche gibt Ihrem Anlass das gewisse Etwas. Unsere herzliche Gastfreundschaft und ein aufmerksamer und persönlicher Service sind für uns selbstverständlich und eine Pflicht.

Schön, Sie hier bei uns begrüßen zu dürfen!

Ristorante	Montag bis Freitag: Samstag & Sonntag:	11.00 Uhr durchgehend bis 23.00 Uhr Geschlossen
Küche	Montag bis Freitag:	11:30–14:30 & 18:00-22:00

Ristorante Al dente  
Thurgauerstrasse 117  
8152 Glattpark

T +41 43 211 35 91

[info@ristorante-aldente.ch](mailto:info@ristorante-aldente.ch)  
[www.ristorante-aldente.ch](http://www.ristorante-aldente.ch)

## **Tafelkultur**

Wir pflegen die ursprüngliche, archaisch-schlichte, italienische Küche. Unsere Gerichte sind natürlich, einfach und transparent zubereitet. Wir kochen mit Liebe und legen Wert auf das handwerkliche Können. Kaltgepresstes Olivenöl, Zitrone und Kräuter würzen die Speisen.

## **Rahmenbedingungen**

### **Räumlichkeiten**

Ristorante Al dente bietet Ihnen Räumlichkeiten bis 120 Personen an.

### **Bankett-Reservationen**

Damit wir Ihren Anlass sorgfältig vorbereiten können, bitten wir um Ihre frühzeitige Reservation. Für kleinere Bankette sollte die definitive Bestätigung mindestens drei Tage im Voraus bei uns eingehen.

### **Menus**

Unsere Gerichte werden stets frisch zubereitet und sind somit nur auf Vorbestellung erhältlich. Für Anlässe ab 10 Personen bitten wir sie, sich für ein einheitliches Menu zu entscheiden.

Die nachfolgenden Vorschläge sollen Ihnen als kleine Anregung dienen, ein Menu ganz nach Ihren persönlichen Vorstellungen zu gestalten.  
Ein zusätzliches, vegetarisches Menu bieten wir gerne an.

### **Dekoration**

Menükärtchen sowie Kerzen sind in unserem Service inbegriffen. Spezielle Dekorationen, wie zum Beispiel Blumengestecke, Rosenblätter oder Dekorationsartikel, arrangieren wir gerne nach Ihren Wünschen.

### **Inkasso**

Wir bitten Sie, sich über das Inkasso Gedanken zu machen. Wir empfehlen eine Gesamtrechnung oder den gesamten Betrag durch die Anzahl der Teilnehmer zu teilen.

## **Allgemeine Geschäftsbedingungen**

### **Grundlage**

Als Grundlage gilt die Reservationsbestätigung.

### **Personenzahl**

Die definitive Personenzahl muss uns bis spätestens 24 Stunden vor dem Anlass gemeldet werden. Sie gilt als Grundlage für Einkauf, Produktion und Rechnungsstellung.

### **Annulationsbedingungen**

Bis zu sieben Tage vor dem Anlass 20% der bestätigten Kosten.

Bei weniger als sieben Tage vor dem Anlass 50% der bestätigten Kosten.

Bei unangemeldeter Reduktion der Gäste bildet die zuletzt gemeldete Personenzahl die Grundlage zur Rechnungsstellung.

Eine Annullierung muss schriftlich erfolgen.

### **Preise**

Preisänderungen sind vorbehalten.

Sämtliche Preise verstehen sich in Schweizer Franken und sind inklusive 8% Mehrwertsteuer.

### **Schäden**

Der Veranstalter haftet in jedem Fall für alle Schäden, die an Räumen, Einrichtungen, Mobiliar und Umschwünge entstehen.

### **Versicherung**

Eingebrachtes Gut ist gegen alle möglichen Risiken vom Veranstalter zu versichern.

Das Ristorante Al dente lehnt als Vermieterin jede Haftung ab.

### **Gerichtsstand**

Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen, sowie die auf Ihrer Grundlage geschlossenen Verträge unterliegen dem Schweizerischen Recht. Als Erfüllungsort und Gerichtsstand wird Zürich vereinbart.

Glattpark, im September 2019

## Aperitif-Vorschläge

Crostini misti (Geröstete Brotscheiben mit Tomaten, Pesto und Thunfisch)	12 Stk./Teller	15.5
Crostini alla tartara di manzo (Geröstete Brotscheiben mit Rindstatar)	12 Stk./Teller	18.5
Parmigiano reggiano vom Stück gebrochen	pro Schale	8
Grissini umwickelt mit prosciutto di Parma dop, 24 mesi	2 Stück pro Person	7
Marinierte Oliven	pro Schale	7

### **Aperitivo classico** (ab 10 Personen)

Preis pro Person 16

<b>Crostini misti con tonno, olive e pomodori</b>	Geröstete Brotscheiben mit Thunfisch, Pestopaste, Tomaten
<b>Grissini con prosciutto di Parma</b>	Grissini mit Parmaschinken
<b>Olive e parmigiano reggiano</b>	Oliven und Parmesan

### **Aperitivo italia** (ab 10 Personen)

Preis pro Person 21

<b>Crostini misti con tonno, Pesto e pomodori</b>	Geröstete Brotscheiben mit Thunfisch, Pestopaste und Tomaten
<b>Grissini con prosciutto di Parma</b>	Grissini mit Parmaschinken
<b>Focaccia alle verdure</b>	Focaccia mit Gemüse und Mozzarella Füllung
<b>Parmigiano reggiano, pecorino, gorgonzola e confettura</b>	Parmesan, Pecorino, Gorgonzola, Früchtekompott
<b>Affettati misti</b>	Verschiedener Aufschnitt

## Vorschläge für Stehlunch / Dinner (ab 10 Personen)

### Stehlunch / Dinner Vorschlag 1

**Focaccia al prosciutto crudo,  
spiedino di pollo,  
involtini di melanzane e zucchini con  
formaggio alle erbe,  
salmone marinato all'aneto,  
formaggi misti,  
bruschette di pomodoro gratinate con mozzarella**

Preis pro Person 34

Focaccia mit Rohschinken,  
Pouletspiesschen,  
Auberginen- und Zucchinirollchen  
mit Kräuterkäse,  
Lachs mariniert mit Dill,  
verschiedene Käsesorten,  
Tomaten-Bruschette mit Mozzarella gratiniert

### Stehlunch / Dinner Vorschlag 2

**Salmone affumicato,  
mozzarella di bufala con pomodorini datter,   
focaccia al rosmarino e olive,  
spiedino di gamberi,  
involtini di bresaola e mascarpone,  
sfogliatine miste alle verdure,  
grissini con prosciutto di Parma,  
torta al cioccolato**

Preis pro Person 46

Rauchlachs,  
Büffel-Mozzarella mit Datteltomaten,  
Focaccia mit Kräuter und Oliven,  
Crevettenspiesschen,  
Bresaola- und Mascarpone-Öllchen,  
verschiedene Gemüsestrudel,  
Grissini mit Parmaschinken umwickelt,  
Schokoladenkuchen

### Stehlunch / Dinner Vorschlag 3

**La spaghetтата  
  
Insalata mista  
Spaghetti e penne  
alla salsa al pomodoro,  
al pesto genovese,  
Carbonara e  
alla salsa «Al dente»  
macedonia di frutta fresca**

Preis pro Person 39

Italienischer Pastaplausch  
  
Gemischter Blattsalat  
Spaghetti und Penne  
mit Tomatensauce,  
Basilikumpesto,  
Carbonara und  
«Al dente»-Sauce  
(Rindfleisch-Steinpilzen-Tomatensauce)  
Frischer Fruchtsalat

Gerne unterbreiten wir Ihnen einen Vorschlag nach Ihren individuellen Wünschen und empfehlen Ihnen die dazu passenden Weine.

## Menuvorschläge (ab 10 Personen)

### Menuvorschlag A:

#### **Insalata mista**

Gemischter Blattsalat

\*\*\*

#### **Rigatoni all'amatriciana**

Rigatoni mit Tomatensauce und Speck  
garniert mit Zwiebelringen

\*\*\*

#### **Branzino alla griglia su wok di verdure**

Gegrillte Wolfsbarschfilets auf Wok-Saisongemüse,  
serviert mit Butterreis und Spinat

\*\*\*

#### **Tortino al cioccolato fondente**

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern

Menu komplett            65            3 Gänge 56

### Menuvorschlag B:

#### **Zuppa di patate allo zafferano con bocconcini di pescatrice**

Kartoffelsafransuppe mit gebratenen Seeteufelwürfeln

\*\*\*

#### **Fusilli ai pomodori secchi e pinoli**

Fusilli mit getrockneten Tomaten und Pinienkernen

\*\*\*

#### **Medaglioni di vitello ai funghi di bosco, patatine al rosmarino e verdure**

Gebratene Kalbsfilet-Medaillons mit frischer  
Waldpilzsauce, Rosmarinkartoffeln und Gemüse

\*\*\*

#### **Panna cotta ai frutti di bosco**

Panna cotta mit lauwarmen Waldbeeren

Menu komplett            86            3 Gänge 74

### Menuvorschlag C:

#### **Tartara di salmone affumicato e avocado**

Raumlachs-Avocado-Tatar im Glas serviert

\*\*\*

#### **Ravioli di ricotta e spinaci con pomodorini datteri**

Ravioli nach Hausmacher Art mit Ricotta-Spinat und Datteltomaten

\*\*\*

#### **Scaloppina di vitello al limone con risotto al parmigiano e broccoli**

Kalbsschnitzel an Zitronensauce mit Parmesanrisotto und Broccoli

\*\*\*

#### **Tiramisù «Al dente»**

Hausgemachtes Tiramisù

Menu komplett            68            3 Gänge 58

**Menuvorschlag D:**

**Burrata con pomodorini datteri**

Frischmilch-Mozzarella mit Dattel-Tomaten, Basilikum und Olivenöl

\*\*\*

**Minestrone**

Italienische Gemüsesuppe

\*\*\*

**Controfiletto di manzo al pepe verde con patatine al rosmarino e verdure**

Rindsentrecôte am Stück gebraten mit grüner Pfeffersauce,

Rosmarinkartoffeln und Gemüse

\*\*\*

**Torta al limone**

Zitronenkuchen mit Rahm

Menu komplett            76            3 Gänge 67

**Menuvorschlag E:**

**Insalata di spinaci e gamberoni saltati**

Jungspinatsalat mit gebratenen Crevetten

\*\*\*

**Garganelli ai pomodori e scamorza**

Garganelli mit Tomaten und Scamorzawürfeln garniert

\*\*\*

**Saltimbocca di vitello alla romana con risotto allo zafferano e broccoli**

Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei belegt, dazu Safran-Risotto und Broccoli

\*\*\*

**Semifreddo al limone con vodka e menta**

Zitronen-Parfait mit Wodka und Minze

Menu komplett            79            3 Gänge 68

**Menuvorschlag F:  
(Vegetarisch)**

**Panzanella alla Toscana**

Toskanischer Brotsalat mit Tomaten, Zwiebeln und Gurken

\*\*\*

**Verdure miste di stagione alla griglia con olio di oliva**

Gegrilltes Saisongemüse mit Olivenöl

\*\*\*

**Ravioli di ricotta e spinaci al burro e salvia**

Ravioli nach Hausmacher Art mit Ricotta-Spinat, an Butter und Salbei

\*\*\*

**Panna cotta ai frutti di bosco**

Panna cotta mit lauwarmen Waldbeeren

Menu komplett 49            3 Gänge 42



**Menüvorschlag G:  
(Vegetarisch)**

**Insalata di funghi e fagiolini con pomodorini al brandy**

Dattel-Tomaten und grüne Bohnensalat,  
garniert mit flambierten Saisonpilzen

**Risotto con broccoli e mascarpone**

Risotto mit Broccoli und Mascarpone

\*\*\*

**Macedonia di frutta fresca al maraschino**

Frischer Fruchtsalat mit Maraschino-Likör

Menü komplett 47

**Menuvorschlag H:**

**Carpaccio di manzo all'olio di oliva, limone e parmigiano**

Rindscarpaccio mit Olivenöl, Zitrone und Parmesan

\*\*\*

**Risotto al limone con gamberoni grigliati**

Zitronenrisotto mit gegrillten Riesencrevetten

\*\*\*

**Petto di pollo all'arancia con riso corallo e spinaci**

Gebratene Pouletbrust an Orangensauce, mit rotem Camargue-Reis und Spinat

\*\*\*

**Torta alle mandorle con gelato di vaniglia**

Mandeltorte mit Vanilleglacé

Menu komplett 63 3 Gänge 54

**Menuvorschlag I:**

**Insalata di rucola ai pinoli, pomodori secchi e parmigiano**

Rucolasalat mit Pinienkernen, getrockneten Tomaten und Parmesan

\*\*\*

**Gnocchi di patate ai funghi misti**

Kartoffelgnocchi mit gemischten Pilzen

\*\*\*

**Trancio di salmone su pomodori freschi e basilico, riso venere**

Lachstranche auf frischen Tomatencoulis und Basilikum, schwarzer Venere-Reis

\*\*\*

**Crema di mascarpone con cantucci al Vin Santo**

Mascarpone-Crème mit Vin Santo-Cantucci

Menu komplett 64 3 Gänge 56

## Frühlingsmenu

### **Carpaccio di salmone ai carciofini e avocado**

Lachscarpaccio mit Artischocken und Avocado

\*\*\*

### **Bistecca di vitello agli asparagi verdi con purea di patate all'aglio orsino e verdure**

Kalbssteak mit grünen Spargeln, Bärlauch-Kartoffelstock und Gemüse

\*\*\*

### **Tiramisù alle fragole**

Hausgemachtes Erdbeer-Tiramisù

Menu komplett 78

## Sommermenu

### **Mozzarella di bufala con pomodori datteri e basilico**

Büffel-Mozzarella mit Dattel-Tomaten und Basilikum

\*\*\*

### **Petto di pollastra al limone e menta con patatine al forno e spinaci**

Maispoulardenbrust an Zitronen-Minzsauce, Ofenkartoffeln und Spinat

\*\*\*

### **Macedonia di frutta fresca con gelato di vaniglia**

Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglacé

Menu komplett 53

## Herbstmenu

### **Insalata formentino con uovo cotto e pancetta croccante**

Nüsslisalat mit gekochtem Ei und knusprigen Speckstreifen

\*\*\*

### **Scaloppine di capriolo ai gallinacci**

Rehschnitzel mit Eierschwämmli, Spätzli und Rosenkohl

\*\*\*

### **Semifreddo alle castagne**

Kastanien-Halbgefrorenes

Menu komplett 56

## Wintermenu

### **Crema di funghi**

Pilzcrèmesuppe

\*\*\*

### **Filetto di manzo intero al pepe verde con patate gratinate e verdure**

Ganzes, gebratenes Rindfilet an grüner Pfeffersauce, Kartoffelgratin und Gemüse

\*\*\*

### **Gelato di vaniglia con bacche calde**

Vanilleglacé mit heißen Waldbeeren

Menu komplett 66