



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

VORSPEISEN

RASSIG-WÜRZIG-KLEIN & FEIN

ACEITUNAS PICANTES

Oliven....leicht rassig gewürzt 7.80

PIÑA CON JAMÓN

Frische, gegrillte Ananas-Tranche & Bündner-Rohschinken 9.80

RIESENCREVETTEN „PIL PIL“

Black Tiger Crevetten knackig, rassig vom Grill, auf Tomaten & Pesto 17.80

SOMMERLICH SÜDLICH

RINDSFILET CARPACCIO

Dünn geschnittenes Rindsfilet, gehobelter Parmesan,
mit Kräuter-Pesto beträufelt und farbiger Salatgarnitur 19.50

MELONE ROHSCHINKEN

Zweierlei Melonen, gluschtig garniert, ...so erfrischend... 15.50

CROSTINI POMODORO

Knusprig geröstete, halbe Brotscheibe, Tomatenwürfel p/Stk 5.00

KNOBLIBROT-TURM

„Üsä Hit“ Einzigartig & guet. 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

SALATE ESPECIAL

Vorspeise Hauptgang

GRIECHISCHER SALAT

Fetakäse, Tomaten, Oliven, Gurken, uvm. 14.50 23.50

INSALATA GIGANTE

Grosser Salatteller, reichhaltig & G'sund 17.50
.....zusätzlich mit Früchten garniert 23.50

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
SPAGHETTI AL PESTO	14.80	22.80
GNOCCHI POMODORO CON ERBE	14.80	22.80
GEMÜSEREIS „CHEF“	14.80	20.80

VEGI-GERICHT

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 & F®ISCH

FILET DE COLIN (SEEHECHT) GRILLÉ

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

RIESENCREVETTEN MEDITERRANEO „PIL PIL“

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

KNUSPERF®ISCH & SALAT

St.Pierre-Streifen im Backteig frittiert, Salatgarnitur & Tartarsauce 29.50

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

PFERDEFILET CAFE DE PARIS

Grilliertes Pferdefilet mit schmelzender Kräuterbutter,	180g	39.50
begleitet von Pilavreis & farbiger Gemüse garnitur	250g	46.50

INVOLTINI DI VITELLO CAPRESE

Gefülltes Kalbsschnitzel mit Mozzarella, Tomate, Rohschinken, Basilikum, an Marsalasaucе, Polenta und Gemüsebeilage		41.50
--	--	-------

GRILLADEN

BISTECCA DI MAIALE (200g) ANDREA

Zart Gebratenes Schweinssteak, mit Beilage*		30.50
---	--	-------

RINDSSTEAK (200g) RICARDO

Mariniert mit Kräutern, dazu Beilage*		38.50
---------------------------------------	--	-------

KALBSPAILLARD (150g) SOLEMIO

Hauchdünnes, Huftplätzli vom Grill, mit Beilage*		37.50
--	--	-------

*BEILAGE ZU GRILLADEN

inklusive Pommes frites, Sommergemüse & BBQ-Saucen
oder als Fitnesssteller/Salatgarnitur, Dressing nach Wahl

--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 schonend gegrillt, 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.



AUCH ALLE ALS FITNESSTELLER MÖGLICH
Dh, mit Salatgarnitur & Dressing nach Wahl

--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's 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.

👉 **DEKLARATION & HERKUNFT** 👍

Am Anfang steht die Verantwortung jedes einzelnen

Deshalb stehen wir täglich in engem Kontakt zu unseren Lieferanten.

ROHSCHINKEN

CH

SCHWEIN/KALB/RIND

CH

Metzgerei Angst/Zürich, CCA/Rapperswil

PFERDEFILET*

ARGENTINA/URUGUAY

POULETBRUST*

SCHWEIZ

Metzgerei Angst/Zürich, Bianchi Comestibles/Zürich, CCA/Rapperswil

*kann mit Hormonen/Antibiotika als Leistungsförderer erzeugt sein

COLIN (SEEHECHT)/ MSC-LABEL

ATLANTIK/CHIN.MEER

MSC-LABEL (WWF MITBEGRÜNDER)

Nachhaltig erwirtschaftete Fische & Seafood aus Wildfang

BLACK-TIGER CREVETTEN/ BIO-ZERTIFIZIERT/ASC

VIETNAM

Bianchi Comestibles/Zürich

BIANCHI SEA WEALTH STANDARD (mit Absprache WWF Schweiz)
Strenge, schweizerische Richtlinien vor Ort (zB Crevetten/Vietnam).
Kontrolle durch eigene Mitarbeiter/Innen. Mit Überwachung vom
Fang, dessen Verarbeitung bis hin zur Verschiffung und Ankunft.

ST.PIERRE

ZA

Zahner Fischhandlung/Gommiswald

TAGESFISCH

CH/OBERSEE

Wespe/Schmerikon, Zahner/Gommiswald, Bianchi/Zufikon

ALLERGENE/INTOLERANZEN

Über die Zutaten in den Speisen, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie gerne. Melden Sie sich frühzeitig.