



FRAPOLLI

BANKETT BROSCHÜRE

In unserer Broschüre erhalten Sie einen Einblick in unser vielfältiges Angebot. Wir bieten Ihnen komplette Menüs an oder Sie können einzelne Gerichte miteinander kombinieren.

Wir wünschen Ihnen eine inspirierende Planungsphase und einen unvergesslichen Aufenthalt.

Der Küchenchef und der F&B Manager freuen sich mit Ihnen gemeinsam den Anlass zu planen.

Die Küche aus dem Tessin - Tradition und Individualität

Die Kulinarik hat seinen Ursprung in der Toskana, wandert weiter ins Tessin und ist heute in Dietikon zu Hause. Diese Vielfalt widerspiegelt sich in der Speisekarte.

Den einzelnen Gerichten wird durch den saisonalen und regionalen Komponente den Feinschliff verliehen.

Traditionelle Gerichte sowie Klassiker werden mit den bewährten Gewürzen modern interpretiert



APERRO-VORSCHLÄGE

2 Stk. Aperro Häppli pro Person (1 Fleisch, 1 Fisch, 1 Vegi)	CHF 8.00
3 Stk. Aperro Häppli pro Person (1 Fleisch, 1 Fisch, 1 Vegi)	CHF 12.00
4 Stk. Aperro Häppli pro Person (1-2 Fleisch, 1-2 Fisch, 1-2 Vegi)	CHF 16.00
5 Stk. Aperro Häppli pro Person (2 Fleisch, 2 Fisch, 2 Vegi)	CHF 20.00
6 Stk. Aperro Häppli pro Person (2-3 Fleisch, 2-3 Fisch, 2 Vegi)	CHF 23.50

KALTE HÄPPLI

Pouletcurry-Reissalat
Vitello tonnato
Datteln im Speckmantel
Rohschinken Crêpes
Feige in Bresaola und Rucola
Roastbeef Röllchen gefüllt mit Rucola und Parmesan
Pulposalat
Crevetten Cocktail
Lachs Crêpes
Lachs auf einem Blini mit Meerrettich
Bruschetta mit Tomatenwürfeli
Tomaten-Mozzarella Spiessli
Zucchetiröllchen
Auberginen Involtini mit Frischkäse
Wassermelonensalat
Gazpacho
Gurken-Kaltschale

WARME HÄPPLI

Spaghetti-Carbonara-Muffin
Jalapeños (Peperoni mit Cheddar Käse gefüllt)
Arancini (Safranrisotto und Mozzarella)
Gamberoni im Kartoffelmantel
Riesencrevetten auf Rucola mit Cherry-Tomaten und Balsamico Perlen
Fleischbällchen mit BBQ-Sauce
Kräuter-Pistazien Falafel
Flammkuchen
Schinkengipfeli
Currysüppchen im Espressotässli
Weissweinschaumsuppe im Espressotässli
Spinat- und Pilzkissen



DESSERT IN MINI-VARIATION

CHF 3.50 PRO STÜCK

Tiramisu
Panna Cotta
Frischer Fruchtsalat
Creme Brûlée
Mousse au Chocolat auf Salzkaramel
Windbeutel gefüllt mit Diplomat Creme oder saisonaler creme
Cremeschnitte
Früchtetarte
Apfeltasche
Blueberry Cheesecake

CHF 4.50 PRO STÜCK

Schokoladen-Zimt-Gugelhopf
Schoko-Cake
Zwetschgenwähe oder andere saisonale Wähe
Eclair gefüllt mit Mocca Creme
Zitronenroulade
Profiterole gefüllt mit Schokolade
Mille-Feuille von Mascarpone und Himbeeren

MENÜVORSCHLÄGE



SCHWEINEFLEISCH

Menü 1 für CHF 35.00

Grüner Salat mit französischem oder italienischem Dressing

Panierte Schweinsschnitzel

Pommes frites

Marktgemüse

Grand Marnier Parfait

Menü 2 für CHF 45.00

Farbiger Blattsalat mit Radieschen, Croûtons an einem Honig-Senf Dressing

Schweinssteak mit Café de Paris

Rosmarin Bratkartoffeln

Marktgemüse

Caramelköpfler mit Früchten garniert

Menü 3 für CHF 50.00

Weissweinschaumsuppe mit einem Kräuter Crostini

Frapolli Schweins Cordon Bleu

Pommes frites

Marktgemüse

Gebrannte Creme mit Nusskrokant

Menü 4 für CHF 55.00

Antipasto Mare e Terre

Kichererbsen Mousse mit Kurkuma, Oktopus und Calamares Ringe

Hotel Sommerau-Ticino | Zürcherstrasse 72 | Dietikon | Switzerland | ☎ +41 44 745 41 41

📠 +41 44 745 44 88 | ✉ info@sommerau-ticino.ch | 🌐 www.sommerau-ticino.ch

[Momenti di passione...](#)



Schweins-Saltimbocca à la Romana
Parmesanrisotto
Marktgemüse

Panna Cotta mit Beersauce und Schokodekor

Menü 5 für CHF 60.00

Nüsslisalat (saisonal) | Farbiger Blattsalat mit Ei, Croûtons und sautierten Pilzen

Schweinsfilet im Blätterteig Sommerau Art
Cognacrahmsauce
Kartoffelgratin
Marktgemüse

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, Joghurtglace und frischen Früchten

KALBFLEISCH

Menü 1 für CHF 55.00

Gemischter Salat
(Blattsalate, Karotten, Gurken, Mais)

Zarter Kalbsbraten an einer Senf-Kräuterkruste
Kartoffelgratin
Marktgemüse

Hausgemachtes Parfait mit Früchten und Rahm

Menü 2 für CHF 60.00

Nüsslisalat mit Ei und Croûtons

Kalbsschnitzel mit Marsala oder Limonen Sauce
Safranrisotto
Marktgemüse

Sorbet Teller mit Früchten und Rahm

Menü 3 für CHF 65.00

Currycremesuppe mit einem grillierten Ananasspiess

Hotel Sommerau-Ticino | Zürcherstrasse 72 | Dietikon | Switzerland | ☎ +41 44 745 41 41

📠 +41 44 745 44 88 | ✉ info@sommerau-ticino.ch | 🌐 www.sommerau-ticino.ch

Momenti di passione...



Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art
Butterrösti
Marktgemüse

Waldbeerengratin mit Vanilleglace

Menü 4 für CHF 70.00

Antipasto Misto auf dem Tisch verteilt
Crevetten mit Olivenöl, Seppie, Rohschinken, Melone
Parmesan, grilliertes Gemüse, Basilikum-Brotscheiben

Kalbsschnitzel «Aristoteles»
paniert mit Brot Mehl, Parmesan, Salbei garniert mit Cherry-Tomaten und Limonenstückli
Parmesanrisotto
Marktgemüse

Apfel Tarte Tatin mit Sauerrahmglace

Menü 5 für CHF 85.00

Nüsslisalat (saisonal) | Farbiger Blattsalat mit Ei, Speck und Croûtons

Oder

eine Weinschaumcremesuppe mit einen Basilikum Crostini

Kalbsfiletmedaillons an einer Merlot Sauce
Kartoffelgratin
Marktgemüse

Weisses und Braunes Schokoladenmousse garniert mit frischen Früchten

RINDFLEISCH

Menü 1 für CHF 52.00



Minestrone

Rindsschmorbraten an Merlot Sauce

Parmesanrisotto

Marktgemüse

Caramelköpfler mit frischen Früchten garniert

Menü 2 für CHF 58.00

Gemischter saisonaler Salat

Rinsfiletgulasch Stroganoff

Butternudeln

Marktgemüse

Sorbet Teller mit Früchten garniert

Menü 3 für CHF 65.00

Currycremesuppe mit grilliertem Ananasspiess

Rindsentrecôte vom Grill auf Rucolabett mit Cherry-Tomaten und Parmesanspänen

Pommes Allumettes

Marktgemüse

Tiramisu mit Rahm und Früchten garniert

Menü 4 für CHF 70.00

Lauwarmes Roastbeef an Sauce Bearnaise

Rosmarin Bratkartoffeln

Marktgemüse

Menü 5 für CHF 80.00

Antipasto Misto auf dem Tisch verteilt

Crevetten mit Olivenöl, Seppie, Rohschinken, Melone

Hotel Sommerau-Ticino | Zürcherstrasse 72 | Dietikon | Switzerland | ☎ +41 44 745 41 41

📠 +41 44 745 44 88 | ✉ info@sommerau-ticino.ch | 🌐 www.sommerau-ticino.ch

[Momenti di passione...](#)



Parmesan, grilliertes Gemüse, Basilikum-Brotscheiben

Zarte Rindsfiletmedaillons vom Grill mit Kräuterbutter

Pommes Alouettes

Marktgemüse

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, Joghurtglace und frischen Früchten

GEFLÜGEL

Menü 1 für CHF 35.00

Bouillon mir Flädli

Pouletgeschnetzeltes Zürcher Art

Butternüdeli

Marktgemüse

Gebrannte Creme mit Mandeln und Rahm

Menü 2 für CHF 40.00

Gemischter Saisonsalat

Maispoulardenbrust mit Geflügeljus

Nüdeli

Marktgemüse

Saisonaler Kompott mit Vanille- oder Joghurtglace

Menü 3 für CHF 50.00

Currycremesuppe mit einem grillierten Ananasspiess

Entenbrust an einer Orangensauce

Reis

Marktgemüse

Panna Cotta mit Beersauce Schokodekor

FISCH

Menü 1 für CHF 40.00

Hotel Sommerau-Ticino | Zürcherstrasse 72 | Dietikon | Switzerland | ☎ +41 44 745 41 41

📠 +41 44 745 44 88 | ✉ info@sommerau-ticino.ch | 🌐 www.sommerau-ticino.ch

Momenti di passione...



Bouillon mit Flädli

Zanderfilet an einer Limettensauce

Salzkartoffeln

Marktgemüse

Sorbet Teller mit frischen Früchten garniert

Menü 2 für CHF 50.00

Grüner Salat mit sautierten Pilzen

Lachstranche auf zartem Rucola mit schwarzen Oliven und Cherry-Tomaten

an lauwarmer Vinaigrette

Reis

Gemüse

Hausgemachtes Parfait mit frischen Früchten garniert

Menü 3 für CHF 55.00

Weinschaumcremesuppe mit einem Kräuter Crostini

Eglifilets in Butter gebraten mit Mandeln garniert

Camargue Reis

Marktgemüse

Waldbeerengratin mit Vanilleglace

Menü 4 für CHF 65.00

Tomaten-Mozzarella Salat mit Rucola und Balsamicoperelen an einem Feigen-Honig Dressing

Grillierter Loup de Mer auf Lauchgemüse

Schwarzer Reis

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, Joghurtglace und frischen Früchten

Menü 5 für CHF 75.00

Antipasto Misto auf dem Tisch verteilt

Crevetten mit Olivenöl, Seppie, Rohschinken, Melone

Hotel Sommerau-Ticino | Zürcherstrasse 72 | Dietikon | Switzerland | ☎ +41 44 745 41 41

📠 +41 44 745 44 88 | ✉ info@sommerau-ticino.ch | 🌐 www.sommerau-ticino.ch

[Momenti di passione...](#)



Parmesan, grilliertes Gemüse, Basilikum-Brotscheiben

Gebratene Felchenfilet

Reis

Ratatouille

Weisses und Braunes Schokoladenmousse garniert mit frischen Früchten

VEGETARISCHE OPTIONEN

DER MENÜPREIS REDUZIERT SICH UM CHF 10.00

Variation 1

Zucchetti-Piccatta im Ei-Käsemantel umwickelt
Beilagen je nach Menüauswahl

Variation 2

Aubergine Scamorza (ital. Geräucherter Käse)
Beilagen je nach Menüauswahl

Variation 3

Crêpes gefüllt mit Burrata, Blattspinat, Tomate, und Kräutern
Beilagen je nach Menüauswahl

Variation 4

Sautiertes farbiges Gemüse mit Kräutergarten im Reisring
mit Fetakäse

VEGANE OPTIONEN

DER MENÜPREIS REDUZIERT SICH UM CHF 10.00



Variation 1

Marsala Kichererbsen Curry
im Reising serviert

Variation 2

Tofu-Champignons Ragout
Beilagen je nach Menüauswahl

Variation 2

Gemüsegalette
Beilagen je nach Menüauswahl