



## Business Lunch 2 Gang Menu

30. Juni 2026 – 3. Juli 2026

### Vorspeisen

---

Fenchelsalat mit Orangen & Avocado  
Artischocke St. Tropez Style  
Rindscarpaccio mit Rucola, Tomaten & Parmesanchips  
Polipo e Patate mit krokantem Sellerie

### Hauptgänge

---

- |  |      |
|--|------|
| I. Paccheri al ragù di branzino<br>mit Ragout vom Wolfsbarsch, Oliven, Kapern & Zitronen | 39.- |
| II. Pouletsaltimbocca<br>mit Butterschneidli & Gemüse                                    | 44.- |
| III. Kalbsleber alla Veneziana<br>mit Kartoffelrösti & Gemüse                            | 46.- |
| IV. Kalbspaillard<br>an Kräuterbutter mit Pommes frites & Gemüse                         | 48.- |
| V. Egli "aglio, olio e peperoncino"<br>mit Kartoffeln & Bohnen                           | 50.- |
| VI. Rindsentrecôte<br>mit schwarzem Trüffel, Fregola Sarda & Gemüse                      | 52.- |
| VII. Duo von der Dorade & Gamberoni<br>mit Zitronenrisotto & Gemüse                      | 54.- |

Deklaration: Kalb/Poulet/Schwein/Lachs (CH), Lamm/Rind (IRL), Iberico (E), Ente (FR), Tuna (ID), Seezunge/Zander (NL), Egli (EE), Wolfsbarsch (GR), Seeteufel/Saibling (IS), Calamares/Pulpo/Vongole (IT), Scampi (DK), Jakobsmuschel (CA)  
Hausgemachtes Brot (CH)  
Hausgemachte Focaccia (CH)

Preise in CHF inkl. MwSt.

Unser Personal gibt gerne Auskunft bezüglich Allergene in unseren Produkten.

Dieci al lago - Ristorante - Fischmarktplatz 1 - 8640 Rapperswil  
055 210 12 20 - ristorante@dieci.ch - dieciallago.ch