



VORSPEISE

I Gamberoni *sulle Verdure Grigliate*



Restaurant Taverna Romana

2011 haben sich Mariana und Daniel Meola den Traum vom eigenen Restaurant erfüllt. Seither bieten sie ihren Gästen ein Stück Italien mitten im idyllischen Bucheggberg. Daniel Meola bietet in der Taverna Romana traditionelle und zugleich überraschende italienische Küche. Sie begleitet ein reiches Angebot besonderer Tropfen aus dem Weinkeller, der in der Obhut von Mariana Meola liegt.

- Restaurant Taverna Romana
Hauptstrasse 24
4577 Hessigkofen
www.tavernaromana.ch



I Gamberoni sulle Verdure Grigliate

FÜR VIER PERSONEN

1 Bund frische Petersilie, 2 Zitronen, 3 Knoblauchzehen Petersilie hacken, Zitronen auspressen und Knoblauchzehen sehr fein hacken.

5 EL Olivenöl, 1 Prise Pfeffer Alle Zutaten in einer Schüssel mit dem Olivenöl vermischen und pfeffern.

800 g Garnelen (küchenfertig) hinzugeben, nochmals alles gut verrühren und im Kühlschrank ca. 30. Minuten ziehen lassen. Danach die Garnelen auf vier Spiesse stecken. Danach jede Seite ca. 3 Minuten auf dem heissen Grill braten. Garnelen nach Belieben während des Grillens mit der restlichen Marinade bepinseln.

Verdure Grigliate

600 g Saisongemüse (Fenchel, Zucchini, Auberginen, Cherrytomaten am Stiel) waschen, rüsten in Scheiben oder Stücke schneiden.

Olivenöl, Salz, Pfeffer Das Gemüse mit Olivenöl bestreichen und würzen. Kurz vor dem Servieren auf die heisse Grillfläche oder -pfanne legen und wenige Minuten braten. Das Gemüse direkt auf eine vorgewärmte Platte geben, mit Essig, Olivenöl und Marinade beträufeln. Gamberoni-Spiess darauf legen.



111 Jahre

LUNGENLIGA SOLOTHURN

Zum 111-jährigen Bestehen der Lungenliga Solothurn 2015 steht der Genuss im Vordergrund. Denn auch Personen, die in ihrer Lungenfunktion eingeschränkt sind, geniessen. Gemeinsam mit zwölf Restaurants aus dem Kanton Solothurn präsentiert die Lungenliga Solothurn jeweils ein dreigängiges Menu.



HAUPTGANG

Il Saltimbocca alla Romana e Tagliatelle



Restaurant Taverna Romana

2011 haben sich Mariana und Daniel Meola den Traum vom eigenen Restaurant erfüllt. Seither bieten sie ihren Gästen ein Stück Italien mitten im idyllischen Bucheggberg. Daniel Meola bietet in der Taverna Romana traditionelle und zugleich überraschende italienische Küche. Sie begleitet ein reiches Angebot besonderer Tropfen aus dem Weinkeller, der in der Obhut von Mariana Meola liegt.

- ▶ Restaurant Taverna Romana
Hauptstrasse 24
4577 Hessigkofen
www.tavernaromana.ch



Il Saltimbocca alla Romana e Tagliatelle

FÜR VIER PERSONEN

600 g Kalbsnuss in 12 feine, gleich grosse Schnitzel tranchieren und trockentupfen.
12 grosse Salbeiblätter, 12 Scheiben Parmaschinken Erst ein Salbeiblatt und dann eine Scheibe Parmaschinken auf jeweils ein Schnitzel legen, beides mithilfe eines Zahnstochers befestigen.

Mehl Alle Schnitzel mit Mehl bestäuben

60 g Butter, Salz, Pfeffer in einer Bratpfanne erhitzen und dann die Schnitzel auf der unbelegten Seite ein paar Minuten anbraten. Saltimbocca wenden, salzen und pfeffern. Noch kurz auf der Schinkenseite braten.

1 Glas trockenen Weisswein in die Pfanne geben und Fond reduzieren.

10 g Butter in die Sauce einarbeiten, Sauce über die Saltimbocca geben.

Tagliatelle

4 Eier, 400 g Mehl (italienisches Mehl Tipo 00), 1 TL Olivenöl, 1 Prise Salz in einer Schüssel zu einem geschmeidigen Teig kneten. Teig danach in 4 Stücke schneiden. Ein wenig flach drücken und jedes Stück durch die Nudelmaschine drehen und zum Schluss durch den Bandnudel-Aufsatz drehen. Nudeln in 4 – 5 Liter sprudelndem Salzwasser kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen (ca. 1,5 – 2 Minuten). Dann in ein Sieb abgiessen und in Butter schwenken. Saltimbocca und Tagliatelle anrichten.



111 Jahre
LUNGENLIGA SOLOTHURN

Zum 111-jährigen Bestehen der Lungenliga Solothurn 2015 steht der Genuss im Vordergrund. Denn auch Personen, die in ihrer Lungenfunktion eingeschränkt sind, geniessen. Gemeinsam mit zwölf Restaurants aus dem Kanton Solothurn präsentiert die Lungenliga Solothurn jeweils ein dreigängiges Menu.



NACHSPEISE

Il Tiramisu



Restaurant Taverna Romana

2011 haben sich Mariana und Daniel Meola den Traum vom eigenen Restaurant erfüllt. Seither bieten sie ihren Gästen ein Stück Italien mitten im idyllischen Bucheggberg. Daniel Meola bietet in der Taverna Romana traditionelle und zugleich überraschende italienische Küche. Sie begleitet ein reiches Angebot besonderer Tropfen aus dem Weinkeller, der in der Obhut von Mariana Meola liegt.

- Restaurant Taverna Romana
Hauptstrasse 24
4577 Hessigkofen
www.tavernaromana.ch



II Tiramisu

FÜR VIER PERSONEN

100 g Zucker, 4 frische Eigelbe in einer Schüssel gut verrühren, bis die Masse hell ist. 500 g Mascarpone, abgeriebene Schale einer 1/2 unbehandelten Zitrone darunter rühren.

4 frische Eiweiss, 1 Prise Salz steif schlagen.

2 EL Zucker der Eiweiss-Salz-Masse begeben, kurz weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt. Dann sorgfältig unter die Mascarpone-Masse ziehen und zugedeckt kühl stellen.

Flüssigkeit zum Tränken

4 dl starker Kaffee (z. B. Espresso), 2 EL Zucker in den Kaffee rühren, bis er sich aufgelöst hat.

1 dl Kaffeelikör begeben und abkühlen lassen.

ca. 400 g Löffelbiskuits Eine grosse Form mit der Hälfte der Löffelbiskuits belegen und ca. die Hälfte der Flüssigkeit über die Biskuits träufeln. Dann ca. die Hälfte der Mascarpone-Masse darauf verteilen. Restliche Biskuits in die Flüssigkeit tauchen, auf die Masse legen, mit restlicher Masse bedecken und glatt streichen. Mindestens 2 Stunden kühlstellen.

Schokolade- oder Kakaopulver Form vor dem Servieren mit dem Pulver bestäuben. Mit Schlagrahm und frischen Früchten dekorieren und servieren.



111 Jahre

LUNGENLIGA SOLOTHURN

Zum 111-jährigen Bestehen der Lungenliga Solothurn 2015 steht der Genuss im Vordergrund. Denn auch Personen, die in ihrer Lungenfunktion eingeschränkt sind, geniessen. Gemeinsam mit zwölf Restaurants aus dem Kanton Solothurn präsentiert die Lungenliga Solothurn jeweils ein dreigängiges Menu.