

MITTAG- UND ABENDESSEN SERVIERT NACH TAVOLATA-ART LUNCH & DINNER SERVED AS TAVOLATA STYLE

100 chf/pp

12.00 – 14.00/18.00 – 22.00

VORSPEISEG STARTER

35 chf/pp

Tagessuppe (V)

Soup of the day

Auberginen Caponata -Mandeln-Zwiebeln-grüne Oliven (V)

Eggplants Caponata-almond-onion-green olive

Vitello tonnato Gurken-Kapern-Rettich

Vitello tonnato-cucumber-capern-radis

Rinder-Carpaccio-Rucola-Parmesangereifter Balsamico-Essig

Beef Carpaccio-rucola-parmesan-aged balsamic vinegar

Roter Thunfisch Tartar

mit Meeretischsauce und Brunnenkresseöl

Red tuna Tartare with Meeretisch sauce and water cress oil

HAUPTGANG MAIN COURSE

50 chf/pp

Gratinierter Nudeln der Woche (V)

Pasta au gratin of the week

Tortellini Ricotta und mehrfarbige Datterinotomaten (V)

Tortellini ricotta and multicolor datterino tomaten

Mais Poularde Supreme mit Champignonsauce

Corn Poularde Supreme with mushroom sauce

Lammkarree

Lamb Carrè

Fischspiess (Saint-Jacques/Garnelen/Lachs)

Fish spear (Saint-Jacques/Prawn/Salmon)

Tages Beilagen

Daily supplements

DESSERT

15 chf/pp

Das Dessert des Tages

Dessert of the day

Kaffee Tiramisu im Glas

Kaffee Tiramisu in glass

Apfelstreuselkuchen mit Vanilleeis

Apfelcrumble with vanilla ice cream