

Saisonales Menü

- Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen, Schlagrahm, Kürbiskernöl kl.7,-chf gr.10,-chf
- Nüsslisalat mit Speck, Ei, Croutons & hausgemachtem Dressing kl.12,-chf gr.15,-chf
- Broccoli - Gorgonzola – Auflauf 18,- chf
- Gratinierte Champignons mit Spinat & Taleggiokäse - Füllung 21,- chf
- Ravioli mit Trüffelfüllung an Grana Padano - Creme 26,- chf
- Risotto mit Steinpilzen kl.22,-chf gr.25,-chf
- Saltimbocca alla Romana vom Kalb (Schweiz) mit Rohschinken, Salbei an einer Feinen Marsalasauce dazu Bratkartoffeln & Gemüse 39,- chf
- Involtini (Rouladen) vom Kalb (Schweiz) mit mediterranen Kräutern an einer cremigen grünen Pfeffersauce dazu Bratkartoffeln und Gemüse 39,- chf
- Fegato di vitello alla Veneziana – *Kalbsleber (Schweiz) mit Zwiebeln in Weissweinsauce* dazu Bratkartoffeln & Gemüse 32,- chf
- Cozze alla marinara con crostine di pane al`aglio – *Miesmuscheln (Frankreich)* in Weisswein-Tomatensauce mit Knoblauch & Petersilie dazu geröstete Brotscheiben mit Knoblauch 23,- chf
- Vermicelli (*Maronenpüree*) mit Schlagrahm, Meringue & Kirschen kl.7,-chf gr.10,-chf
- Vermicelli (*Maronenpüree*) mit Schlagrahm, Merinque, Kirschen & Vanilleglace kl.9,-chf gr.12,-chf

