

## Wochen-Empfehlungen 03. Dezember – 09. Dezember 2022

Raccomandazioni per la settimana

Week Recommendations

\*\*\*\*

### Saisonsalat mit feinem Hausdressing

Insalata di stagione con un buon condimento de la casa

Seasonal salad with fine house dressing

oder

### Täglich frisch zubereitete Suppe

zuppa quotidiana appena preparata

daily fresh prepared soup

\*\*\*\*

### Gebratener Thunfisch an Mango Sauce mit Wildreis

Tonno al mango con riso selvatico

Grilled tuna with Mango sauce and wild rice

### Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites

Scaloppina di maiale impanato con patatine fritte

Breaded pork schnitzel with French fries

### Stroganoff vom Rind mit Nudeln

Stroganoff di manzo con tagliatelle

Beef Stroganoff with noodles

### Crêpe Roulade mit Béchamelsauce und Steinpilzen ✓

Involtino di crêpe con besciamella e funghi porcini

\*\*\*\*

### Glace nach Wahl oder frischer Fruchtsalat oder Schoggirahm Torte

#### Fisch-und Fleischgerichte

CHF 19.50

mit Salat oder Suppe

CHF 24.50

3-Gang Menu CHF 28.50

#### Vegetarische Gerichte (V)

CHF 18.50

mit Salat oder Suppe

CHF 22.50

3-Gang Menu CHF 27.50

alle Preise inkl. Mwst / tutti

prezzi in CHF IVA inclusa /

TAX included

### Unsere a la Carte Empfehlungen:

Feinste Hirschwurst mit Kartoffelsalat garniert 26.50

Salsiccia di cervo con insalata di patate

Deer sausage with potato salad

Blätterteigpastetli mit grünem Salat 27.00

Sfogliatine ripiene di carne e funghi, insalata

Vol-au-vent, green salad

Spinat-Steinpilz Agnelotti an Wachholder-Thymian Rahmsauce ✓ 28.50

Agnelotti di spinaci e porcini con salsa alla panna al ginepro e timo

Spinach and porcini agnelotti on creamy sauce with thyme and juniper

Gnocchi al Gorgonzola ✓ 24.00

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleglace 14.50

Tortino tiepido al cioccolato fondente accompagnata da gelato alla vaniglia

Chocolate cake served warm and with vanilla ice cream

## *Unsere Weinempfehlungen im Offenausschank:*

### *SCHAUMWEINE I SPARKLING WINES 1 DL*

*Champagner sélection brut 14.50*

*Prosecco Extra Dry 9.50*

### *WEISSWEINE I WHITE WINES*

*Sauvignon Blanc Campo Napoleone Albino Armani Venezia igt 7.50*

*Pinot Grigio Corvara Albino Armani, Valdadige 7.50*

*Via Seta Bianco del Ticino DOC Tamborini 8.50*

### *ROSÉ WEIN I ROSÉ WIN*

*Giradino Rosé Santa Cristina Toscana igt 6.50*

### *ROTWEINE I RED WINES*

*Lagrein Muri-Gries, Südtirol 7.50*

*Mosaico, Casa di Terra Bolgheri, Toscana, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot 9.90*

### *Aperitiv:*

*Amaretto di Saronno mit Orangensaft auf Eis 14.50*

*Aperol Spritz mit Orangensaft 14.50*