

Wochen-Empfehlungen 19. November – 25. November 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

Kabeljau Müllerin Art mit Nudeln

Merluzzo alla Mugnaia con linguine

Fried cod fish with noodles

Riz Casimir (Schweinsgeschnetzeltes an Curry mit Früchten und Reis)

Sminuzzato di maiale al curry con frutta e riso

Sliced pork with curry sauce and fruits and rice

Chicken Nuggets mit Pommes Frites

Chicken nuggets con patatine fritte

Chicken nuggets with French fries

Taroz (Kartoffeln mit grünen Bohnen, Käse, Wirz, Zwiebeln) ✓

Taroz (Patate con fagiolini, formaggio, verza e cipolla)

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