

Wochen-Empfehlungen 01. Oktober – 07. Oktober 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

Mangold-Forellen Roulade mit Crevetten und Risotto im Parmesan Körbchen

Rollé di bietola e trota con gamberetti e risotto in cialda di parmigiano

Chard and trout roulade with prawns and risotto in a parmesan basket

Saltimbocca vom Schwein mit Safranrisotto

Saltimbocca di maiale con risotto allo zafferano

Pork saltimbocca with saffron risotto

Kastaniennudeln an einer Pilz-Luganighetta Sauce

Tagliolini alle castagne con salsa di luganighetta e funghi

Chestnut noodles with mushroom luganighetta sauce

Vegetarisches Schnitzel mit Ricotta und Spinat mit Pfefferminz-Erbsen Püree ✓

Scaloppina vegetariana di ricotta e spinaci con purea di piselli e menta

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:

Beachten Sie bitte auch unsere Wildkarte

Si prega di notare il nostro menu di caccia

Please note our game menu

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*

Verdejo Bodega Javier Sanz, Rueda *8.50*

ROSÉ WEIN I ROSÉ WIN

Giradino Rosé Santa Cristina Toscana igt *6.50*

ROTWEINE I RED WINES

Il Carbonaione Podere Poggio Scalette Alta Valle della Greve Toscana IGT *12.00*

Solar Viejo Crianza, Rioja *7.90*

Aperitiv:

Amaretto di Saronno mit Orangensaft auf Eis *14.50*

Aperol Spritz mit Orangensaft *14.50*