

Mittagsmenü am Freitag, 11. Januar 2019

Tagesteller ohne Salat/Suppe	Pipe rigate alla calabrese Pipe rigate mit scharfer Salami in Tomatensauce	16.50
Tagessuppe	Crema di carote e zenzero Karotten-Ingwer Creme-Suppe	8.00
Menu 1 inkl. Salat/Suppe	Pipe rigate alla calabrese Pipe rigate mit scharfer Salami in Tomatensauce	20.50
Menu 2 inkl. Salat/Suppe	Filetto di rombo al guazzetto servito con riso venere e spinaci Steinbuttfilet an Cherry-Tomatensauce serviert mit Venere-Reis und Spinat	26.50
Wochenhit inkl. Salat/Suppe	Risotto alla barbabietola e gorgonzola Risotto mit Randen und Gorgonzola	29.00
Mediterranes Trio inkl. Salat/Suppe	Insalata di couscous, verdure con harissa e humus con pane pitta Couscous Salat, Ratatouille mit Harissa und hausgemachtem Humus, serviert mit Pita Brot	22.00
Tages Dessert	Kleines Panna Cotta mit Waldbeeren	6.00

Lo Chef consiglia

	Crema di pastinache e nocciole con panna acida Pastinaken-Haselnuss-Crèmesuppe mit Sauerrahm	13.50
	Insalata di songino con uovo, pancetta e crostini servita con salsa francese Nüsslisalat mit gekochtem Ei, Speck und Crôutons mit French Dressing	18.50
	Tagliolini alla crema di zucca, pancetta e granella di pistacchio Tagliolini mit Kürbiscrèmesauce, Speck und Pistazien	26.50
	Ravioli al limone (Patrizia Fontana) con concassè di pomodoro, burro e erba cipollina Frische Zitronen-Ricotta-Ravioli (P. Fontana) mit Tomatenwürfeln, Schnittlauch und Butter	29.50
	Saisonale Salatschüssel mit 3 Zutaten nach Wahl Oliven, Parmesan, Granatapfel, Mais, Feta, Melonen, Karotten, Gurken, Randen, Baumnüsse, Tomaten (Jede weitere Zutat + 1.00)	13.50
	Saucen nach Wahl: Himbeere, Soja-Sesam, Französisch oder Italienisch	
	mit Riesenkrevetten + 6.00	
	mit gebratenen Steinpilzen + 4.00	
	mit Pouletstreifen + 5.00	