

# Menu del giorno, 18 Marzo 2019

<b>Tagesteller</b> ohne Salat/Suppe	<b>Mafaldine alle 4 P</b> Mafaldine mit Schinken, Erbsen, Parmesan-Rahmsauce	16.50
<b>Tagessuppe</b>	<b>Crema di carote e zenzero</b> Ingwer-Karotten Creme-Suppe	8.00
<b>Menu 1</b> inkl. Salat/Suppe	<b>Mafaldine alle 4 P</b> Mafaldine mit Schinken, Erbsen, Parmesan-Rahmsauce	20.50
<b>Menu 2</b> inkl. Salat/Suppe	<b>Arrosto di maiale con albicocche servito con gnocchetti e broccoli</b> Walliser-Braten serviert mit Spätzli und Broccoli	23.50
<b>Wochenhit</b> inkl. Salat/Suppe	<b>Ravioli di asparagi e mascarpone con salsa ai pomodorini e basilico</b> Spargel-Mascarpone-Ravioli mit Pachini-Tomaten und Basilikum	28.50
<b>Mediterranes Trio</b> inkl. Salat/Suppe	<b>Insalata di couscous, verdure con harissa e hummus di barbabietola con pane pita</b> Couscous Salat, Ratatouille mit Harissa und hausgemachtem Randen Hummus, serviert mit Pita Brot	22.00
<b><u>Dessert Angebot</u></b>	<b>Kleines Café-Parfait</b>	7.00

## *Lo Chef consiglia*

**Vellutata di carote viola con petali di frutti ed essenza di zucca** 13.00  
Violette Karottencremesuppe mit Blütenblättern und Kürbissensenz

**Tagliolini al nero di seppia con frutti di mare** 29.50  
Schwarze Tintenfisch-Tagliolini an Meeresfrüchten

**Risotto alla barbabietola e caprino** 24.00  
Randenrisotto mit Ziegenkäse

**Ravioli al limone (Patrizia Fontana) con concassè di pomodoro, burro e erba cipollina** 29.50  
Frische Zitronen-Ricotta-Ravioli (P. Fontana) mit Tomatenwürfeln, Schnittlauch und Butter

***Saisonale Salatschüssel*** mit 3 Zutaten nach Wahl 13.50  
Oliven, Parmesan, Granatapfel, Mais, Feta, Melonen, Karotten, Pachini-Tomaten, Gurken,  
Randen, Baumnüsse, Tomaten (Jede weitere Zutat + 1.00)  
Saucen nach Wahl: Himbeere, Soja-Sesam, Französisch oder Italienisch  
mit Riesenkrevetten + 6.00  
mit gebratenen Steinpilzen + 4.00  
mit Pouletstreifen + 5.00