

# MENU DEL GIORNO

INSALATA MISTA  
Gemischter Salat

\*\*\*\*\*

BRESAOLA, RUCOLA, OLIO E LIMONE  
Bresaola mit Rucola, Oel und Zitrone

\*\*\*\*\*

CREMA DI CAVOLFIORI  
Blumenkohlcrèmesuppe

\*\*\*\*\*

OPPURE / ODER

IMPANATA DI VITELLO (CH), PATATE FRITTE  
CAROTE GLASSATE  
Kalbs-Wienerschnitzel, Pommes Frites  
Glasierete Karotten

OPPURE / ODER

COREGONE ALLA MUGNAIA (CH), PATATE LESSE  
VERDURE DI STAGIONE  
Felchenfilets nach Müllerinnenart  
Salzkartoffeln und Saisongemüse

\*\*\*\*\*

ASSAGGIO DI FORMAGGI  
Kleiner Käseteller

OPPURE / ODER

TORTE ALLE CASTAGNE  
Kastanienkuchen

## WEIN-EMPFEHLUNG

### VINO BIANCO - WEISSWEIN

Erbacanta (Chardonnay)  
Adrien Stevens, Monteggio, 2022  
Flasche à CHF 62.- / 1 dl CHF à 10.-

### VINO ROSSO - ROTWEIN

Vernora Rosso (Merlot, Cabernet Sauvignon)  
Tenuta Villa Castello, Castel San. Pietro, 2021  
Flasche à CHF 56.- / 1 dl CHF à 9.50.-

Menu à CHF 75.00  
Freitag, 14. März 2025