

MENU DEL GIORNO

INSALATA MIMOSA

„Mimosa“ Salat

TARTARE DI MANZO, BURRO MONTATO
E PANE NERO DEL NONNO

Rindstatar, aufgeschlagene Butter
und dunkles „Nonno-Brot“

GNOCCHI CON SALSA AL FORMAGGIO
NOCI TOSTATE

Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Käse
und gerösteten Nüssen

COSCIA D'ANATRA BRASATA (F)
TERRINA DI PATATE
VERDURE GLASSATE

Geschmorte Entenkeule (F)
Kartoffel-Terrine, glasiertes Gemüse

OPPURE / ODER

ORATA ALLA PIASTRA (GR/HR)
CHIPS DI PATATE
CAPONATA DI VERDURE

Goldbrassenfilet vom Grill (GR/HR)
Kartoffelchips, Gemüse-Caponata

ASSAGGIO DI FORMAGGI
Kleiner Käseteller

OPPURE / ODER

CHEESECAKE E FRUTTA FRESCA
Quarkkuchen mit frischen Früchten

WEIN-EMPFEHLUNG

VINO BIANCO - WEISSWEIN

Friulano Spolert (Friulano)
Società Agricola Fari, Prepotto, 2022
Flasche à CHF 53.- / 1 dl CHF à 9.-

VINO ROSSO - ROTWEIN

Valpollicella Ripasso (Corvina, Corvinone, Rondinella)
Cà la Bionda, Marano di Valpolicella 2020
Flasche à CHF 59.- / 1 dl CHF à 10.-

Menu à CHF 75.00
Samstag, 19. Oktober 2024