

Tavolata-Menüvorschlag 1

62.- ohne Dessert

71.- mit Dessert

Vorspeise

Blumenkohl mit Spinat-Koriandersalat
und Sonnenblumenkernen

Geröstete Randen mit Meerrettich,
Dill und Haselnüssen

Pure di Fave mit Krautstiel

Hauptspeise

Forellenfilet mit Limettensauce
und Süskartoffeln

Gnocchi mit Lauchsauce
und Barilotto

Petersilienwurzel mit Karottensalat
und Crema di Peperoncino

Goldhirsefrittata mit Cavolo nero
und Stracciatella

Dessert

Tiramisù

Tavolata-Menüvorschlag 2

72.- ohne Dessert

84.- mit Dessert

Vorspeise

Petersilienwurzel mit Karottensalat
und Crema di Peperoncino

Goldhirsefrittata mit Cavolo nero
und Stracciatella

Schulterbraten vom Kalb mit Pesto rosso
und eingelegten Radieschen

Hauptspeise

Kalbsfilet mit Kürbis-Buttersauce und Blätterkohl

Gebratene Rindshuft mit Tomaten-Steinpilzsauce
und Gremolata

Parmesanrisotto mit Traubenkernöl

Kartoffelkühlein mit Beurre blanc
und Kräuterseitlingen

Dessert

Schokoladenkuchen mit Beerenkompott
und Sauerrahmglacé

Tavolata-Menüvorschlag Vegi

54.- ohne Dessert

63.- mit Dessert

Vorspeise

Petersilienwurzel mit Karottensalat
und Crema di Peperoncino

Geröstete Randen mit Meerrettich,
Dill und Haselnüssen

Pure di Fave mit Krautstiel

Hauptspeise

Gebackener Tofu mit Zitronenmayonnaise,
Petersilie und Spitzkabis

Gnocchi mit Lauchsauce und Barilotto

Kartoffelküchlein mit Beurre blanc
und Kräuterseitlingen

Blumenkohl mit Spinat-Koriandersalat
und Sonnenblumenkernen

Dessert

Tiramisù

Natürlich können die Menüvorschläge auch abgeändert oder selber aus unserer aktuellen Karte auf der Homepage zusammengestellt werden.

Auf Anfrage sind ebenfalls Menüs inkl. Wasser, einem Apérogetränk und Kaffee möglich.