

Tavolata-Menüvorschlag 1

59.- ohne Dessert
68.- mit Dessert

Vorspeise

Austernseitlinge mit Gurkensalat,
Koriander und Sesam

Geröstete Randen mit Spinatsalat,
Petersilie und Cashewnüssen

Pure di Fave mit Krautstiel

Hauptspeise

Geschmorte Schweinshaxe mit Kürbiskernen

Zitronenrisotto mit Traubenkernöl

Kartoffelküchlein mit Parmesansauce
und weissen Spargeln

Goldhirsefrittata mit Spinat
und Stracciatella

Dessert

Tiramisù

Tavolata-Menüvorschlag 2

71.- ohne Dessert
84.- mit Dessert

Vorspeise

Gebackene Süsskartoffeln
mit Rettich-Karottensalat und Trüffelmayonnaise

Gerösteter Broccoli mit Torta di Ceci,
Sonnenblumenkernen und Kräutersalat

Trockenfleischteller mit Pecorino

Hauptspeise

Rindsentrecôte mit Morchelsauce und Radiesli

Gebratenes Saiblingsfilet mit
Tomaten-Rosmarinsalsa und Cavolo Nero

Chicche mit Basilikum
und Barilotto

Grüne Spargeln mit Mandelbutter und Burrata

Dessert

Schokoladenkuchen mit Beerenkompott
und Sauerrahmglacé

Tavolata-Menüvorschlag Vegi

54.- ohne Dessert

63.- mit Dessert

Vorspeise

Austernseitlinge mit Gurkensalat,
Koriander und Sesam

Püree di Fave mit Krautstiel

Gebackene Süsskartoffeln
mit Rettich-Karottensalat und Trüffelmayonnaise

Hauptspeise

Kartoffelküchlein mit Parmesansauce
und weissen Spargeln

Chicche mit Basilikum und Barilotto

Gerösteter Broccoli mit Torta di Ceci,
Sonnenblumencreme und Kräutersalat

Goldhirsefrittata mit Spinat
und Stracciatella

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.