

Tavolata - Menüvorschlag 1

66.- ohne Dessert
79.- mit Dessert

Vorspeise

Geröstete Randen mit Gurkensalat,
Meerrettich und Hanfnüssen

Püree di Fave mit Krautstiel

Sardischer Trockenfleischsteller
mit Pecorino

Hauptspeise

Lammentrecôte mit Morcheln und
eingelegtem Senf

Kalbsbrust mit Gartenkresse und Radieschen

Zitronenrisotto mit Traubenkernöl

Grüne Spargeln mit Burrata und Mandelbutter

Dessert

Schokoladenkuchen mit Erdbeerkompott
und Sauerrahmglacé

Tavolata - Menüvorschlag 2

58.- ohne Dessert
67.- mit Dessert

Vorspeise

Bio Blattsalat an Balsamicodressing
mit Apfel

Torta di Ceci mit Blumenkohl,
Sonnenblumenkernen und Kräutersalat

Gebackene Süsskartoffeln mit Karotten-Rettichsalat
und Sesammayonnaise

Hauptspeise

Lachsfilet mit Schnittlauchvinaigrette
und Erbsensauce

Spinatgnocchi mit Basilikum und Barilotto

Kartoffelküchlein mit Pecorinosauce
und weissem Spargel

Goldhirsefrittata mit Cavolo nero
und Stracciatella

Dessert

Tiramisù

Tavolata - Menüvorschlag Vegi

54.- ohne Dessert
63.- mit Dessert

Vorspeise

Torta di Ceci mit Blumenkohl,
Sonnenblumenkernen und Kräutersalat

Püree di Fave mit Krautstiel

Geröstete Randen mit Gurkensalat,
Meerrettich und Hanfnüssen

Hauptspeise

Spinatgnocchi mit Basilikum und Barilotto

Grüne Spargeln mit Burrata und Mandelbutter

Goldhirsefrittata mit Cavolo nero
und Stracciatella

Geschmorte Aubergine mit Haselnüssen
und Tomaten-Olivenölsauce

Dessert

Tiramisù

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

*auf Anfrage sind auch Menüs inkl. Wasser, einem
Apèrogetränk und Kaffee möglich*