

Tavolata-Menüvorschlag 1

61.- ohne Dessert
70.- mit Dessert

Vorspeise

Tomatensalat mit Cashewnüssen,
Petersilie und Radieschen

Gebratener Lattich mit Mais, Koriander
und Sonnenblumenkernen

Pure di Fave mit Krautstiel

Hauptspeise

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Blumenkohl,
Erbsen und Dillvinaigrette

Zitronenrisotto mit Traubenkernöl

Kartoffelküchlein mit Parmesansauce
und Eierschwämmli

Geschmorte Aubergine mit Haselnüssen
und Tomaten-Olivenölsauce

Dessert

Tiramisù

Tavolata-Menüvorschlag 2

66.- ohne Dessert
79.- mit Dessert

Vorspeise

Wassermelone mit Gurke, Feta,
Minze und Oliven

Geröstete Champignons mit Torta di Ceci,
Trüffelmayonnaise und Kräutersalat

Trockenfleischteller mit Pecorino

Hauptspeise

Kalbssteak mit Steinpilzsauce und Weisskabis

Polpette mit Tomatensugo und Brotbrösel

Chicche mit Basilikum und Barilotto

Goldhirsefrittata
mit Spinat und Stracciatella

Dessert

Schokoladenkuchen mit Beerenkompott
und Sauerrahmglacé

Tavolata-Menüvorschlag Vegi

57.- ohne Dessert

66.- mit Dessert

Vorspeise

Tomatensalat mit Cashewnüssen,
Petersilie und Radieschen

Gebratener Lattich mit Mais, Koriander
und Sonnenblumenkernen

Püree di Fave mit Krautstiel

Hauptspeise

Kartoffelküchlein mit Parmesansauce
und Eierschwämmli

Geschmorte Aubergine mit Haselnüssen,
Tomaten-Olivenölsauce und Ricotta

Chicche mit Basilikum und Barilotto

Geröstete Champignons mit Torta di Ceci,
Trüffelmayonnaise und Kräutersalat

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 Apèrogetränk und Kaffee möglich.