

### Tavolata-Menüvorschlag 1

---

63.- ohne Dessert

72.- mit Dessert

#### **Vorspeise**

Gebackene Randen mit Himbeervinaigrette  
Sauerrahm und Haselnüssen

Pure di Fave mit Krautstiel

Gurkensalat mit Dill, Cocobohnen  
und Brunnenkresse

#### **Hauptspeise**

Forellenfilet mit Zitronensauce und weissen Spargeln

Weissweinrisotto mit Traubenkernöl

Rotolo auf Tomatensugo  
gefüllt mit Spinat und Ricotta

Gerösteter Broccoli mit Schnittlauchmayonnaise  
und Pinienkernen

#### **Dessert**

Tiramisù

### Tavolata-Menüvorschlag 2

---

74.- ohne Dessert

90.- mit Dessert

#### **Vorspeise**

Süsskartoffel mit Lattichsalat  
und Radieschen

Goldhirsenfrittata mit Spinat  
und Stracciatella

Rindsschulter  
mit Salsa verde und getrockneten Tomaten

#### **Hauptspeise**

Kalbsnierstück mit Morchelsauce und Spitzkohl

Geschmorte Schweinshaxe  
mit Rettichsalat und Peperoncino

Grüne Spargeln mit Burrata und Mandelbutter

Kartoffelküchlein mit Parmesansauce  
und Kräuterseitlingen

#### **Dessert**

Schokoladenkuchen mit Beerenkompott  
und Sauerrahmglacé

## **Tavolata-Menüvorschlag Vegi**

---

56.- ohne Dessert

68.- mit Dessert

### **Vorspeise**

Süßkartoffel mit Lattichsalat  
und Radieschen

Gebackene Randen mit Himbeervinaigrette  
Sauerrahm und Haselnüssen

Pure di Fave mit Krautstiel

### **Hauptspeise**

Rotolo auf Tomatensugo  
gefüllt mit Spinat und Ricotta

Grüne Spargeln mit Burrata und Mandelbutter

Goldhirsenfrittata mit Spinat  
und Stracciatella

Gerösteter Broccoli mit Schnittlauchmayonnaise  
und Pinienkernen

### **Dessert**

Orangen-Mandelkuchen mit Zitronen crème

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.