

Tavolata - Menüvorschlag 1

65.- ohne Dessert
79.- mit Dessert

Vorspeise

Gerösteter Spitzkohl mit Gurkensalat,
Kressejoghurt und Haselnüssen

Püree di Fave mit Krautstiel

Gebackene Süsskartoffeln mit Randensalat,
Trüffelmayonnaise und Hanfnüsse

Hauptspeise

Kalbssteak mit Morchelsauce und Erbsen

Kalbshacktätschli mit Artischockensauce
und Brotbrösel

Erbsenrisotto

Grüne Spargeln mit Burrata
und Buttermandeln

Dessert

Schokoladenkuchen mit Erdbeerkompott
und Sauerrahmglacé

Tavolata - Menüvorschlag 2

62.- ohne Dessert
71.- mit Dessert

Vorspeise

Bio Blattsalat an Balsamicodressing
mit Apfel

Sardischer Trockenfleischsteller
mit Pecorino

Gebratene Champignons mit Broccolisalat,
Sonnenblumencreme und Barilotto

Hauptspeise

Paniertes Lachsfilet mit Shiitakepilzen, Pak Choi
und Schnittlauchvinaigrette

Spinat-Gnocchi mit Auberginen und Basilikum

Kartoffelkuchlein mit Zitronensauce,
Radiesli und weissen Spargeln

Gerösteter Blumenkohl mit Oliven-Kapernsalsa
und Sesam

Dessert

Tiramisù

Tavolata - Menüvorschlag 3

56.- ohne Dessert

65.- mit Dessert

V o r s p e i s e

Bio Blattsalat mit Apfel an Balsamicodressing

Gerösteter Spitzkohl mit Gurkensalat,
Kressejoghurt und Haselnüssen

Püree di Fave mit Krautstiel

H a u p t s p e i s e

Geschmorte Costine mit Gremolata
und Topinambur

Erbsenrisotto

Goldhirsefrittata mit Cavolo nero
und Stracciatella

Gerösteter Blumenkohl
mit Oliven-Kapernsalsa und Sesam

D e s s e r t

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*