

Tavolata - Menüvorschlag 1

---

59.- ohne Dessert  
68.- mit Dessert

**Vorspeise**

Topinambur mit Schwarzwurzeln,  
Petersilie und Portulak

Hokkaidokürbis und Champignons  
mit Spinatsalat und Sesam

Pure di Fave mit Krautstiel

**Hauptspeise**

Geschmorte Rinderrippe mit Kürbiskernsalsa

Weissweinsrisotto mit Traubenkernöl

Kartoffelküchlein mit Parmesansauce  
und Spitzkohl

Goldhirsefrittata mit Cavolo nero  
und Stracciatella

**Dessert**

Tiramisù

Tavolata - Menüvorschlag 2

---

69.- ohne Dessert  
82.- mit Dessert

**Vorspeise**

Gebackene Süsskartoffeln mit Randensalat,  
Mandeln und Trüffelmayonnaise

Gerösteter Blumenkohl mit Torta di Ceci,  
Sonnenblumencreme und Kräutersalat

Trockenfleischteller mit Pecorino

**Hauptspeise**

Kalbssteak mit Steinpilzsauce und Lauch

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Safransauce  
und Dillvinaigrette

Chicche mit Petersilienwurzel  
und Barilotto

Pilzragout mit Haselnussgremolata  
und Karottensauce

**Dessert**

Schokoladenkuchen mit Beerenkompott  
und Sauerrahmglacé

Tavolata - Menüvorschlag Vegi

---

53.- ohne Dessert  
62.- mit Dessert

**Vorspeise**

Bio Blattsalat an Balsamicodressing  
mit Sprossen und Kernen

Püree di Fave mit Krautstiel

Gebackene Süsskartoffeln mit Randensalat,  
Mandeln und Trüffelmayonnaise

**Hauptspeise**

Kartoffelküchlein mit Pecorinosauce  
und Steinpilzen

Geröstete Blumenkohl mit Torta di Ceci,  
Sonnenblumencreme und Kräutersalat

Goldhirsefrittata mit Cavolo nero  
und Stracciatella

Pilzragout mit Haselnussgremolata  
und Karottensauce

**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*