

Tavolata-Menüvorschlag 1

63.- ohne Dessert

72.- mit Dessert

Vorspeise

Hokkaidokürbis mit Sauerrahm, Dill und Sesam

Pure di Fave mit Krautstiel

Marinierter Broccoli mit Linsen, Schnittlauch
und Haselnüssen

Hauptspeise

Saiblingsfilet mit Nussbittersauce und Spitzkohl

Kartoffelküchlein mit Parmesansauce
und Kräuterseitlingen

Rotolo auf Tomatensugo
gefüllt mit Spinat und Ricotta

Randensalat mit Meerrettich,
Senfvinaigrette und Mandeln

Dessert

Tiramisù

Tavolata-Menüvorschlag 2

71.- ohne Dessert

85.- mit Dessert

Vorspeise

Randensalat mit Meerrettich,
Senfvinaigrette und Mandeln

Goldhirsenfrittata mit Spinat
und Stracciatella

Kalbsschulterbraten mit Salsa verde,
Kräutersalat und Kapern

Hauptspeise

Puschlaver Hirschentrecôte
auf Rotkraut und Pfeffersauce

Wildbratwurst mit Steinpilz-Auberginenragout

Weissweinisotto mit Traubenkernöl

Geschmorte Pilze auf Torta di Ceci
mit Petersilienpesto und Barilotto

Dessert

Schokoladenkuchen mit Beerenkompott
und Sauerrahmglacé

Tavolata-Menüvorschlag Vegi

60.- ohne Dessert

72.- mit Dessert

Vorspeise

Marinierter Broccoli mit Linsen, Schnittlauch
und Haselnüssen

Geschmorte Pilze auf Torta di Ceci
mit Petersilienpesto und Barilotto

Pure di Fave mit Krautstiel

Hauptspeise

Rotolo auf Tomatensugo
gefüllt mit Spinat und Ricotta

Kartoffelküchlein mit Parmesansauce
und Kräuterseitlingen

Hokkaidokürbis mit Sauerrahm, Dill und Sesam

Goldhirsenfrittata mit Spinat
und Stracciatella

Dessert

Orangen-Mandelkuchen mit Zitronencrème

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.