

Tavolata - Menüvorschlag 1

63.- ohne Dessert
76.- mit Dessert

Vorspeise

Hokkaido Kürbis mit Ziegenfrischkäse,
Schnittlauchvinaigrette und Champignons

Püree di Fave mit Krautstiel

Maisküchlein mit Kohlrabi-Randensalat,
Kräutermayonnaise und Mandeln

Hauptspeise

Hirschentrecôte vom Puschlav
mit Rotkraut und Pfeffersauce

Kalbshacktätschli mit Artischockensauce
und Brotbrösel

Weissweinsrisotto mit Traubenkernöl

Pilzragout mit Haselnussgremolata
und Tomaten-Olivenölsauce

Dessert

Schokoladenkuchen mit Erdbeerkompott
und Sauerrahmglacé

Tavolata - Menüvorschlag 2

61.- ohne Dessert
69.- mit Dessert

Vorspeise

Bio Blattsalat an Balsamicodressing
mit Apfel

Sardischer Trockenfleischsteller
mit Pecorino

Gerösteter Blumenkohl
mit Sonnenblumenkernen, Fenchel und Spinat

Hauptspeise

Lachsfilet mit Zitronen-Safransauce,
Lauch und Topinambur

Spinat-Gnocchi mit Kürbissugo
und Kürbiskernpesto

Steinpilzküchlein mit Parmesansauce,
Ridesli und Bohnen

Goldhirsefrittata mit Spinat
und Stracciatella

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
Apérogetränk und Kaffee möglich*