

Tavolata-Menüvorschlag 1

62.- ohne Dessert

71.- mit Dessert

Vorspeise

Schwarzwurzelsalat mit Süsskartoffeln,
Spinat und Petersilie

Hokkaidokürbis mit Ricotta al forno,
Mandeln und Oliven

Pure di Fave mit Krautstiel

Hauptspeise

Gebratenes Lachsfilet mit Safransauce,
Wirsing und Sauerrahm

Gnocchi mit Kürbissugo und Barilotto

Geröstete Randen mit Cashewcrème,
Kräuterseitlingen und Peperoncini

Goldhirsefrittata mit Cavolo nero
und Stracciatella

Dessert

Tiramisù

Tavolata-Menüvorschlag 2

69.- ohne Dessert

82.- mit Dessert

Vorspeise

Marinierter Blumenkohl mit Linsen,
Schnittlauch und Haselnüssen

Geröstete Randen mit Cashewcrème,
Kräuterseitlingen und Peperoncini

Vitello mit Salsa verde und Radieschen

Hauptspeise

Hirschentrecôte mit Rotkraut und Pfeffersauce

Berglammhuft und geschmorte Lammschulter
mit Gremolata

Zitronenrisotto mit Traubenkernöl

Steinpilzküchlein mit Pecorinosauce
und Spitzkabis

Dessert

Schokoladenkuchen mit Beerenkompott
und Sauerrahmglacé

Tavolata-Menüvorschlag Vegi

56.- ohne Dessert

65.- mit Dessert

Vorspeise

Marinierter Blumenkohl mit Linsen,
Schnittlauch und Haselnüssen

Schwarzwurzelsalat mit Süsskartoffeln,
Spinat und Petersilie

Püree di Fave mit Krautstiel

Hauptspeise

Gnocchi mit Kürbissugo und Barilotto

Steinpilzküchlein mit Pecorinosauce
und Spitzkabis

Hokkaidokürbis mit Ricotta al forno,
Mandeln und Oliven

Goldhirsefrittata mit Cavolo nero
und Stracciatella

Dessert

Tiramisù

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.