

Tavolata-Menüvorschlag 1

64.- ohne Dessert

73.- mit Dessert

Vorspeise

Gurkensalat mit Dill, Rettich
und Sonnenblumenkernen

Austernseitlinge mit Salsa verde,
Blattkohl und Cashewnüssen

Pure di Fave mit Krautstiel

Hauptspeise

Forellenfilet mit Zitronensauce und Pak Choi

Gnocchi mit Basilikum
und Barilotto

Geröstete Randen mit Meerrettich
und Torta di Ceci

Grüne Spargeln mit Mandelbutter und Burrata

Dessert

Tiramisù

Tavolata-Menüvorschlag 2

72.- ohne Dessert

84.- mit Dessert

Vorspeise

Gebackene Süsskartoffel mit Tofu
und Chilimayonnaise

Goldhirsenfrittata mit Spinat
und Stracciatella

Vitello mit Eierschwämmilivinaigrette
und eingelegten Senfkörner

Hauptspeise

Kalbsnierstück mit Morchelsauce und Radieschen

Secreto vom Schwein mit Salsa roja und Cima di Rapa

Parmesanrisotto mit Traubenkernöl

Kartoffelküchlein mit Beurre Blanc
und weissen Spargeln

Dessert

Schokoladenkuchen mit Beerenkompott
und Sauerrahmglacé

Tavolata-Menüvorschlag Vegi

59.- ohne Dessert

68.- mit Dessert

Vorspeise

Gebackene Süsskartoffel mit Tofu
und Chilimayonnaise

Gurkensalat mit Dill, Rettich
und Sonnenblumenkernen

Pure di Fave mit Krautstiel

Hauptspeise

Gnocchi mit Basilikum und Barilotto

Grüne Spargeln mit Mandelbutter und Burrata

Kartoffelküchlein mit Beurre Blanc
und weissen Spargeln

Austernseitlinge mit Salsa verde,
Blattkohl und Cashewnüssen

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.