

### 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.