

Tavolata - Menüvorschlag 1

64.- ohne Dessert
76.- mit Dessert

Vorspeise

Gebackener Butternusskürbis mit Randensalat,
Trüffelmayonnaise und Mandeln

Püree di Fave mit Krautstiel

Sardischer Trockenfleischsteller
mit Pecorino

Hauptspeise

Rindsentrecôte mit Steinpilzjus
und Fenchelsalat

Lammschulter mit Sesamcrème
und gebratenem Pak choi

Zitronenrisotto mit Traubenkernöl

Pilzragout mit Haselnüssen,
Spinat und Hokkaidokürbis

Dessert

Schokoladenkuchen mit Erdbeerkompott
und Sauerrahmglacé

Tavolata - Menüvorschlag 2

57.- ohne Dessert
66.- mit Dessert

Vorspeise

Bio Blattsalat an Balsamicodressing
mit Apfel

Torta di Ceci mit Blumenkohl,
Sonnenblumenkernen und Kräutersalat

Gerösteter Topinambur mit Schwarzwurzelsalat,
Petersilie und Hanfnüsse

Hauptspeise

Lachsforellenfilet mit Meerrettichvinaigrette
und Petersilienwurzel

Zitronenrisotto mit Traubenkernöl

Kartoffelküchlein mit Pecorinosauce
und Artischocken

Goldhirsefrittata mit Cavolo nero
und Stracciatella

Dessert

Tiramisù



Tavolata - Menüvorschlag Vegi

52.- ohne Dessert
61.- mit Dessert

Vorspeise

Torta di Ceci mit Blumenkohl,
Sonnenblumenkernen und Kräutersalat

Püree di Fave mit Krautstiel

Gerösteter Topinambur mit Schwarzwurzelsalat,
Petersilie und Hanfnüsse

Hauptspeise

Chicche mit pikanter Kürbissauce und Barilotto

Kartoffelküchlein mit Pecorinosauce
und Artischocken

Goldhirsefrittata mit Cavolo nero
und Stracciatella

Gebackener Butternusskürbis mit Randensalat,
Trüffelmayonnaise und Mandeln

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
Apèrogetränk und Kaffee möglich*