

Menu di lunedì 21 agosto 2017

Menu 1 "Budget"

Penne all'arrabbiata, insalata

Penne an leicht scharfer Tomatensauce mit Knoblauch und Basilikum, Salat

Fr. 14.50

* * * * *

Menu 2

Penne all'arrabbiata

Penne an leicht scharfer Tomatensauce mit Knoblauch und Basilikum

* * *

Pollo alla boscaiola con patate al forno

Poulet nach Förster Art mit Bratkartoffeln

Menu 2 Fr.24.50

Piatto principale Fr.16.50

* * * * *

Offerta del giorno

Trancio di merluzzo dorato al timo con patate al forno e spinaci

Kabeljau an Thymian mit Ofenkartoffeln und Spinat

Fr. 20.00

* * * * *

Proposta del vino

Terre alte Merlot rosato 2016

Gialdi

1 dl Fr. 5.00

Menu di martedì 22 agosto 2017

Menu 1 "Budget"

Affettato misto con insalata
Aufschnittteller mit Salat

Fr. 14.50

* * * * *

Menu 2

Piccola piatto di affettato misto
Kleiner Aufschnittteller

* * *

Luganighetta al pomodoro e curry
Riso bianco e carote glassate
Tessiner-Schweinswurst an Tomaten und Curry
Reis und glasierten Karotten

Menu 2 Fr.24.50

Piatto principale Fr.16.50

* * * * *

Offerta del giorno

Coniglio al forno con riso bianco e carote glassate
Kaninchen vom Ofen mit Reis und glasierten Karotten

Fr. 20.00

* * * * *

Proposta del vino

Terre alte Merlot bianco 2016
Gialdi

1 dl Fr. 5.00

Menu di mercoledì 23 agosto 2017

Menu 1 "Budget"

Fusilli al gorgonzola e noci, insalata
Spiralnudeln an Gorgonzola und Nüssen, Salat

Fr. 14.50

* * * * *

Menu 2

Pomodoro e mozzarella al basilico
Tomaten und Mozzarella an Basilikum

* * *

Piccata di tacchino con spaghetti al pomodoro
Truthahn-Piccata mit Tomatenspaghetti

Menu 2 Fr.24.50, Piatto principale Fr.16.50

* * * * *

Offerta del giorno

Filetto di lucioperca impanato alle erbe con patate lesse
Zanderfilet paniert an Kräutern und Salzkartoffeln

Fr. 20.00

* * * * *

Proposta del vino

Chardonnay 16
Puglia, Tormaresca

1 dl Fr. 5.50

Menu di giovedì 24 agosto 2017

Menu 1 "Budget"

Piatto di insalata mista con tonno e mozzarella
Salatteller mit Thunfisch und Mozzarella

Fr. 14.50

* * * * *

Menu 2

Piccolo carpaccio di bresaola
Kleines Carpaccio von Bresaola

* * *

Involtini di carne al prosciutto crudo e funghi

Risotto parmigiano

Fleischrouladen mit Rohschinken und Champignons

Parmesanrisotto

Menu 2 Fr.24.50, piatto principale Fr.16.50

* * * * *

Offerta del giorno

Filetti de pesce persico al burro e salvia con risotto parmigiano

Eglifilets an Butter und Salbei mit Parmesanrisotto

Fr. 20.00

* * * * *

Proposta del vino

Eghemon Passimientio

Nero d'Avola Frappato, Terre siciliane

1 dl Fr. 5.00

Menu di venerdì 25 agosto 2017

Menu 1 "Budget"

Risotto al nero di seppia e gamberi, insalata
Schwarzer Risotto mit Krevetten, Salat

Fr. 14.50

* * * * *

Menu 2

Risottino al nero di seppia e gamberi
Kleiner schwarzer Risotto mit Krevetten

* * *

Trancio di salmone con patata al cartoccio e fagiolini speziati
Lachstranche mit Alukartoffel und Bohnen

Menu 2 Fr.24.50, piatto principale Fr.16.50

* * * * *

Offerta del giorno

Arrosto di vitello con patate al cartoccio e fagiolini speziati
Kalbsbraten mit Alukartoffel und Bohnen

Fr. 20.00

* * * * *

Proposta del vino

Terre alte Merlot rosé 2016

Gialdi

1 dl Fr. 5.00

Menu

Venerdì 25, sabato 26 e domenica 27 agosto 2017

Ravioloni ripieni alla ricotta di buffala e spinaci al burro, salvia
e riduzione al balsamico

Büffelmozzarella- und Spinat Ravioli an Butter, Salbei
und Balsamicoessig Reduktion

Ravioli de mozzarella de buffle et épinards au beurre, sauge
et réduction de vinaigre balsamique

* * *

Entrecôte di cavallo “Café de Paris”

Patate novelle al rosmarino e verdura mista

Pferde-Entrecôte “Café de Paris

Bratkartoffeln an Rosmarin und gemischtes Gemüse

Entrecôte de cheval « Café de Paris »

Pommes rissolées au romarin et légumes mixte

oppure oder ou

Filetti di orata al forno con olio d’oliva extra vergine, sale marino e timo

Patate novelle al rosmarino e verdura mista

Doradenfilets an Olivenöl extra vergine, Meersalz und Thymian

Bratkartoffeln an Rosmarin und gemischtes Gemüse

Filets de daurade à l’huile d’olive extra vergine, sel marin et thym

Pommes rissolées au romarin et légumes mixte

* * *

Tris di sorbetti su carpaccio d’ananas

Sorbet-Trio auf Ananascarpacio

Tris de sorbet sur carpaccio d’ananas

MENU COMPLETO Fr. 35.–

Menu complet

Menu komplett

PIATTO PRINCIPALE Fr. 23.80

Assiette principale

Hauptgericht