

Menu di giovedì 19 ottobre 2017

Menu 1 "Budget"

Tortelli di cinghiale al burro e salvia, insalata
Wildschwein-Raviolis an Butter und Salbei , Salat

Fr. 14.50

* * * * *

Menu 2

Crema di zucca con crostini
Kürbiscremesuppe mit Croutons

* * *

Bocconcini di pollo al curry in corona di riso e ananas
Pouletwürfel an Curry im Reising Reis und Ananas

Menu 2 Fr.24.50, Piatto principale Fr.16.50

* * * * *

Offerta del giorno

Filetto di tonno alla griglia servito con riso bianco e zucchine
Thunfischfilet vom Grill serviert mit Reis und Zucchetti

Fr. 20.00

* * * * *

Proposta del vino

Eghemon Passimientto

Nero d'Avola Frappato, Terre siciliane

1 dl Fr. 5.00

Menu di venerdì 20 ottobre 2017

Menu 1 "Budget"

Tartar di salmone, terrina di pesce e trota affumicata

Lachstartar, Fischterrinen und geräucherte Forelle

Fr. 14.50

* * * * *

Menu 2

Tartarino di salmone

Kleines Lachstartar

* * *

Filetto di lucioperca al forno con salsa alla senape

Patate lesse e spinaci

Zanderfilet vom Ofen mit Senfsauce

Salzkartoffeln und Spinat

Menu 2 Fr.24.50, piatto principale Fr.16.50

* * * * *

Offerta del giorno

Tartar di manzo con champignons, sedano e finocchietto al limone

Pane tostata e burro

Rindstartar mit Champignons, Sellerie und Fenchel an Zitrone

serviert mit getostetem Brot und Butter

Fr. 20.00

* * * * *

Proposta del vino

Terre alte Merlot rosé 2016

Gialdi

1 dl Fr. 5.00