



Menü bella Italia

1. Vorspeise:

Duett aus roten Wildfangcrevetten und Artischocken
oder vegetarisch: **Duett aus Dörrtomaten und Artischocken**
sanfte Chili-Limettencrème, Basilikum-Rucola Pistou

2. Vorspeise

hausgemachtes Brasato Raviolo
oder vegetarisch: **hausgemachtes Eierschwämmli Raviolo**
geröstetes Kürbispüree, Tomaten Essenz

Hauptgang

rosa gebratenes Vacca Vecchia Romagnola
vegetarisch: **grilliertes Auberginen Steaks**
Fagioli a ghiotta alla siciliana

Käse

Kleines Buffet mit herrlichen Käse-Spezialitäten
Früchtebrot, Früchtesenf, Nüsse

Dessert

eine Dessert Mariage aus Torrone Nougat Törtchen
dunkle Grand cru Schokolade, Mandeln-Crème

3 Gänge 88.- / 4 Gänge 104.- / 5 Gänge 118.-
Inkl. Mineral

Weinbegleitung: 4 Gänge 50.- / 5 Gänge 60.-

Dazu kredenzt Karin eine wundervolle optionale Weinbegleitung