

MENU DI MARTEDI 17 MARZO 2020

Zu jedem Gericht wird am Mittag ein Menüsalat oder Spargelcrèmesuppe mit serviert



I. STROGANOFF DI VERDURE

CHF 17.50

Peperoni-Tricolore, Champignon und Essiggurken an feiner Paprikasauce serviert mit Butterreis



II. BOCCONCINI DI POLLO ALLA STAGIONE

CHF 19.50

Pouletgeschnetztes und Spargeln an milder Rahmsauce serviert mit Eiernudeln

III. DUE DI FILETTI DI PESCE ALLA GRIGLIA

CHF 24.50

Egli und St.Petersfischfilet vom Grill an cremiger Weisswein-Sauce dazu Salzkartoffeln und Gemüse

IV. BISCTECCA DI MANZO ALLA CREMA DI BALSAMICO

CHF 28.50

Rosa gebratene Rindsentrecôte an cremiger Balsamicosauce serviert auf Rucolabett, dazu Eiernudeln

V. PAPPARDELLE CON SALMONE AFFUMICATO

CHF 22.50

Bandnudeln mit gräucherten Lachsfiletstreifen, und Cherry-Tomaten verfeinert mit Dill, Olivenöl extra vergine und Parmesan

VI. PIZZA DEL GIORNO

CHF 19.50

Mit Pomodoro, Mozzarella, Rohschinken und Ricotta

DOLCE DELLA SETTIMANA

CHF 6.90

Flan Karamell (am Mittag inkl. Espresso/Kaffee)

VINO DEL MESE

BARBERA D'ALBA SERRAGRILLI 7.00 CHF



Traubensorte

Barbera

Herkunft

Italien /Piemonte

Charakter

Ein klassischer und charaktvoller Barbera d'Alba mit feinem Fruchtbouquet, der sich ausgesprochen warm und mit weichen Tanninen präsentiert. Der Abgang beeindruckt durch extreme Eleganz.

