

Menü-Vorschläge

Vorspeisen

Blattsalat	7.50
Gemischter Salat	9.50
Tomatensalat Caprese	12.50
Tessiner Teller	16.00
Geräuchertes Felchenfilet auf Salat	14.50
Geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum	23.00

Warme Vorspeisen

Penne mit Oliven und Pilzen	9.50
Risotto con Funghi	11.50

Suppen

Bouillon mit Gemüsestreifen	8.50
Bouillon mit Sherry	11.50
Tomaten Cremesuppe mit Basilikum	10.50
Minestrone	9.50



Hauptgerichte

Fitnessteller mit einem Pouletbrüstli	23.00
Pouletbrüstli mit Mozzarella überbacken	24.00
Paniertes Schweinskotelett mit Tomatenspaghetti	24.50
Gemischter Braten (Schwein, Poulet, Kalb)	25.00
Kaninchenragout „Tessiner- Art“	26.00
Rindsschmorbraten in Merlot Sauce	28.00
Osso bucco „Cremolata“	33.00
Saltimbocca à la Romana (vom Kalb)	33.00
Schweins-Piccata	24.00
Rossfilet an einer Pfeffersauce	34.00
Roastbeef à l`anglaise	38.00
Rindsfilet Bordelaise	43.00
Kalbsfilet an Morchelrahmsauce	49.00
Gigot (Lammkeulebraten)	27.00
Lammentrecôte “provencale”	36.00

Beilagen nach Wunsch!

Auch Ihren eigenen Essenswunsch können wir ermöglichen!

Nachspeisen

Käseteller mit Baumnüssen und Trauben	12.50
Beeren nach Saison mit Erdbeerglace	14.50
Gebrannte Crème mit Vanilleglace	8.50
Fruchtsalat mit Rahm und Glace	11.00
Frische Ananas mit Vanilleglace	11.50
Honig- Zwetschgen mit Zimtglace	12.50
Wodka- Sorbet	13.50

