

Winter

KÜRBISSUPPE MIT KÜRBISKERNÖL	Hausgemachte Kürbissuppe mit Rahmhaube, Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen		11.50
WINTERSALAT MIT CHAMPIGNONS UND SPECK	Gemischte Blattsalate und Nüsslisalat an Balsamico-Dressing mit gebratenen Champignons und Speck		14.50
GAMBERONI ALLA GRIGLIA	Riesencrevetten grilliert mit Knoblauch, Kräutern und Olivenöl		18.50
CARPACCIO E PORCINI	Rinds-Carpaccio mit gebratenen Steinpilzen, Rucola, Parmesan, Zitrone, Olivenöl und Balsamico	29.50	(klein 22.50)
BRASATO AL MERLOT	Rindsschmorbraten in kräftiger Merlot-Sauce, Järgergarnitur dazu gerührte Polenta und Tagesgemüse		32.50
KALBSLEBER VENEZIANA	Geschnetzelte Kalbsleber in Kräuterbuttersauce dazu Weissweinrisotto und Tagesgemüse		32.50
FILETTO DI MANZO HOFMATT	Rindsfilet vom Grill auf Rucola mit hausgemachter Kräuterbutter dazu Safranrisotto und Tagesgemüse	200 Gr.	49.00

COZZE/MIESMUSCHELN 9. BIS 24. NOVEMBER

COZZE ALLA MARINARA	Miesmuscheln mit frischen Tomaten, Knoblauch, Weisswein und Peperoncino	29.50	(klein 19.50)
COZZE E GAMBERONI	Gebratene Black Tiger Riesencrevetten mit Knoblauch und Kräutern auf frischen Miesmuscheln marinara	45.00	(klein 32.00)
Beilage	Pommes frites		4.50

Werter Gast,
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.