

## **Abend/Tavolata der Woche**

(Die Gerichte werden in der Mitte des Tisches in Platten serviert)

### **1-Die Fisch Tavolata**

- Gedämpfte Miesmuscheln an frischer Tomatensauce (leicht scharf)
  - Linguine alle Vongole (mit Venusmuscheln, leicht scharf)
- Gebratenes Doraden Filet (Langleinenfischerei), Zitronen-Risotto

Pro Person 75.- / auch 2 Gänge möglich

### **2-Der/Die König/innen Tavolata**

- Vitello Tonnato (Kalbsbraten) dünn aufgeschnitten an Thunfisch- Sauce,
  - Rigatoni an Amatriciana Sauce
- «Tagliata di Manzo» (gebratenes, aufgeschnittenes Rinds- Entrecôte) oder

Kalbs-Leberli «Venezianische Art», Rosmarin-Kartoffeln

Pro Person 75. / auch 2 Gänge möglich

### **3-Die Vegetarische Tavolata**

- Lauwarme Ofen-Peperoni mit Burrata
- Ravioli «Bonbon» Bärlauch-Ricotta Füllung geschwenkt in Butter mit Büffelmozzarella
  - Hausgemachte Parmigiana (Auberginen Auflauf)

Pro Person 68.-/ auch 2 Gänge möglich

#### **4- Für die Fischliebhaber**

- Dünn aufgeschnittener Thuna Saku (Ostpazifik), feinstes Olivenöl
  - Gedämpfte Miesmuscheln an Tomatensauce (leicht scharf)
  - Lauwarmer Pulpo Salat
  - Linguine mit Meeresfrüchten
  - Kurz angebratener Gelbflossen- Thunfisch (Ostpazifik), Rosmarin-Kartoffeln
- Pro Person 92.-/ auch 4 oder 5 Gänge möglich

#### **Veganes Menü auch möglich**

##### **Dessert**

- Hausgemachtes Tiramisu 12.50
- Selbstgemachtes Mango-Glace
- 1 Kugel: 5.50/ 2 Kugeln: 8.50/ 3 Kugeln: 12.50
- Colonel (Zitronen Sorbet mit Wodka)
- 1 Kugel: 8.50/ 2 Kugeln: 11.50/ 3 Kugeln: 15.50

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal.

Herkunft Fleisch: Schwein, Poulet, Kalb aus der Schweiz. Rindfleisch aus der Schweiz, Uruguay, Argentinien und Brasilien.

Meeresfrüchte wo nicht anders vermerkt, aus dem Mittelmeer. Brot Herstellungsland: Schweiz.

**Einzelne Gerichte bieten wir nicht an. Pizza bieten wir am Abend nur über die Gasse an.**