

Abend/Tavolata der Woche

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

1-Die Fisch Tavolata

- Gedämpfte Miesmuscheln an Weissweinsauce
- Linguine mit Kalmar Ringen an frischer, leicht scharfer Tomatensauce
- Gebratenes Doraden Filet (Langleinenfischerei), Zitronen-Risotto

Pro Person 75.- / auch 2 Gänge möglich

2-Der/Die König/innen Tavolata

- Vitello Tonnato
- Selbstgemachte Eier-Tagliatelle alla Carbonara «Römischer Art» oder
Hausgemachte Lasagne
- Gebratenes Rinds-Entrecôte (Black Angus) oder
Kalbs-Leberl «Venezianische Art», Rosmarin-Kartoffeln

Pro Person 75. / auch 2 Gänge möglich

3-Die Vegetarische Tavolata

- Duett von Avocado mit Burratina und Beluga Linsensalat
- Selbstgemachten Eier-Tagliolini an hausgemachtes Basilikum Pesto
- Zitronen Risotto (Carnaroli)

Pro Person 68.-/ auch 2 Gänge möglich

4- Für die Fischliebhaber

- Frische Austern, Zitronensaft
 - Gedämpfte Miesmuscheln an Weissweinsauce
 - 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
- Selbstgemachtes Mango-Glace
- Selbstgemachtes Amarena-Glace
- Zitronensorbet mit oder ohne Vodka
- Wassermelone mit frischem Zitronensaft

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.