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 Meeresspargeln und Crevetten
- Gebratenes Doraden Filet (Mittelmeer), Prosecco-Risotto

Pro Person 75.- / auch 2 Gänge möglich

2-Der/Die König/innen Tavolata

- Vitello Tonnato (dünn aufgeschnittener Kalbsbraten an Thunfischsauce)
-Gnocchi Lunghi (Pici di patate) mit geschmorten Wildschwein-Bäggli «Römischer Art»
- Gebratenes Rinds-Entrecôte oder Jungrind-Leberli «Venezianische Art», Rosmarinkartoffeln

Pro Person 75. / auch 2 Gänge möglich

3-Die Vegetarische Tavolata

- Ofen Peperoni mit Burratina
- Selbstgemachte Tortellone mit Kürbis Füllung im Butter geschwenkt, Basilikum und Parmesan
-Prosecco- Risotto (Carnaroli)

Pro Person 68.-/ auch 2 Gänge möglich

4- Für die Fischliebhaber

- Frische Austern, Zitronensaft
- Gedämpfte Miesmuscheln an Weissweinsauce
- Gebratene Pulpo-Tentakel mit Ofen- Kartoffeln
- Linguine mit Kalmar-Ringe an rassiger Tomatensauce
- Kurz angebratener Gelbflossen- Thunfisch (Ostpazifik), gedämpfte Süss-Kartoffeln und Broccoli

Pro Person 92.-/ auch 4 oder 5 Gänge möglich

Veganes Menü auch möglich

Dessert

- Selbstgemachtes Mango-Glace
- Selbstgemachte Amarena-Glace
- Zitronensorbet mit oder ohne Vodka

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.