

## Italienisches 3 Gang Menu

### Antipasti Variation:

delikate eingelegte Spezialitäten wie; Dörrotomaten, Oliven und Artischocken  
frisches Rosmarin- Focaccia  
alter sardischer Pecorino Käse  
Bruschetta mit Salsa  
erfrischender Salat aus Bio Gemüse von der Umgebung

### Hauptgang

Rinds- Brasato, 20 Stunden mit viel Wurzelgemüse geschmort  
Merlot Jus  
kräftige Bramata Polenta mit einem Hauch geröstetem Knoblauch  
saisonal mariniertes Ofengemüse mit caramelisierten Baumüsse vom Seeland

oder

Sanft gedünsteter Bio Steinpilz-Tofu mit Zitrone  
Salsa verde  
kräftige Bramata Polenta mit einem Hauch geröstetem Knoblauch  
saisonal mariniertes Ofengemüse mit caramelisierten Baumüsse vom Seeland

### Dessert

Leichtes Limetten- Tiramisu mit Amaretto und Zwetschgen im Glas

Preis / Person CHF 58.-