



Italienisches 3 Gang Menu

Antipasti Variation

delikate eingelegte Spezialitäten wie; Dörrtomaten, 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

CHF 58 pro Person