Forsthaus
Kamerun
Italienisches Restaurant

Wochenkarte
ab Donnerstag, 19.03.2018

Bruschetta Aglio Orsino E Noci Bruschetta mit Bärlauch und Nüssen	Pro Stück	1,50 EUR
Tagliatelle Alla Primavera Tagliatelle in Tomatensauce mit Scampi, Zwiebeln und Erbsen		10,90 EUR
Trota Con Verdure Eine fangfrische Forelle, gebraten, auf einem Bett aus Zucchini, Tomaten und Paprika, dazu unser selbstgebackenes Ciabatta		14,90 EUR
Brasato Al Vino Rosso Ein Braten vom Rind in einer Rotweinsauce, dazu Rosmarinkartoffeln		13,90 EUR
Panna Cotta Selbstgemachtes Panna Cotta, serviert auf einem Fruchtspiegel		4,20 EUR

- Inclusivpreise -

Die passenden Aperitif:

Probieren Sie einen Pallini-Sprizz, einen Granatapfel-Sprizz

oder einen unserer alkoholfreien Cocktails?

Fisch, solange Vorrat reicht

Ich habe Ihnen aus Italien noch eine besondere Spezialität mitgebracht. Einen Incrocio Manzoni, eine Rebenkreuzung aus Riesling und Grauburgunder, in den 20ern von dem Önologen Manzoni gezüchtet.
Farbe: strohgelb mit goldenen Reflexen.
Aroma: feines und mildes Bouquet, das an reife Birne erinnert, mit intensiven tropischen Aromanoten und im Abgang eine blumige Entwicklung.
Geschmack: körperreich, würzig, raffiniert und harmonisch ausgewogen zwischen Süße und angenehmer Säure.

Forsthaus
Kamerun
Italienisches Restaurant

Candle-Light-Dinner

- jetzt täglich für einen romantischen Abend zu zweit -

Bruschetta Aglio Orsino E Noci

Bruschetta mit Bärlauch und Nüssen

Tagliatelle Alla Primavera

Tagliatelle in Tomatensauce mit Scampi, Zwiebeln und Erbsen

oder

Brasato Al Vino Rosso

Ein Braten vom Rind in einer Rotweinsauce, dazu Rosmarinkartoffeln

Panna Cotta

Selbstgemachtes Panna Cotta, serviert auf einem Fruchtspiegel

als Wein wahlweise Ornella Bellia Sauvignon oder Malbec

Menuepreis 42.-- EUR für 2 Personen

incl. einer Flasche Wein (0,7l)

- solange der Vorrat reicht -

Menuepreis 48.-- EUR für 2 Personen

incl. einer Flasche LOGHIALTI FRIZZANTE (0,7l)

gerne auch Raboso frizzante

- solange der Vorrat reicht -

VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG EXTRA DRY

Ein handwerklich hergestellter Prosecco aus dem Kerngebiet des Valdobiadenne. Mit 17% Restzucker ein lieblicher Begleiter zu jedem Essen. Wir servieren nicht im Sektglas, sondern in einem Weissweinglas, damit Sie den vollen Geschmack dieses aussergewöhnlichen Weines auch geniessen können!

Da es sich bei dem Candle-Light-Dinner um ein subventioniertes Angebot handelt, bitten wir um Ihr Verständnis, dass wir dafür keinen "Mainwelle-Gutschein" akzeptieren können, weil dieser ebenfalls von uns subventioniert wird. Wir bitten um Ihr Verständnis.