

Wochenkarte
ab Mittwoch, 10.05.2018

<p>Salmone Marinato Selbst gebeizter Lachs mit einer Senfsauce</p>	<p>6,90 EUR</p>
<p>Spaghetti Rucola E Pomodoro Spaghetti mit Rucola und frischen Tomaten in einer , leicht scharfen, Weinsauce</p>	<p>8,90 EUR</p>
<p>Roastbeef Alla Griglia Ein Roastbeef vom Simmentaler Jungbullen, dazu unser selbstgebackenes Ciabatta und ein kleiner Salat</p>	<p>18,90 EUR</p>
<p>Panna Cotta Selbstgemachtes, klassisches Panna Cotta</p>	<p>4,50 EUR</p>

- Inklusivpreise -

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.



Candle-Light-Dinner

- jetzt täglich für einen romantischen Abend zu zweit -

Salmone Marinato

Selbst gebeizter Lachs mit einer Senfsauce

Spaghetti Rucola E Pomodoro

Spaghetti mit Rucola und frischen Tomaten in einer , leicht scharfen, Weinsauce

oder

Roastbeef Alla Griglia

Ein Roastbeef vom Simmentaler Jungbullen, dazu unser selbstgebackenes Ciabatta und ein kleiner Salat

Panna Cotta

Selbstgemachtes, klassisches Panna Cotta

als Wein wahlweise Ornella Bellia Sauvignon oder Malbeck

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 Valdobbiadene. 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.

