

Wochenkarte
ab Donnerstag, 07.06.2018

Fichi E Mozzarella Frische Feigen mit Mozzarella und selbstgemachter Balsamicocreame	7,90 EUR
Tagliatelle Con Parma E Piselli Tagliatelle mit Parmaschinken und Erbsen	8,90 EUR
Roastbeef Alla Griglia Ein gelagertes, argentinisches Roastbeef vom Grill, dazu ein kleiner Salat und unser selbstgebackenes Ciabatta	17,90 EUR
Salmone All'Arancia Gebratenes Steak vom Lachs auf einem Orangen/Fenchelgemüse, dazu selbstgebackenes Ciabatta	16,90 EUR
Panna Cotta Ai Fiori Di Sambuco Panna Cotta mit Holunderblüten aus dem eigenen Wald	4,50 EUR

- 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 -

Fichi E Mozzarella

Frische Feigen mit Mozzarella und selbstgemachter Balsamicocreme

Roastbeef Alla Griglia

Ein gelagertes, argentinisches Roastbeef vom Grill, dazu ein kleiner Salat und unser selbstgebackenes Ciabatta

oder

Salmone All'Arancia

Gebrautes Steak vom Lachs auf einem Orangen/Fenchelgemüse, dazu selbstgebackenes Ciabatta

Panna Cotta Ai Fiori Di Sambuco

Panna Cotta mit Holunderblüten aus dem eigenen Wald

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.