Forsthaus
Kamerun
Italienisches Restaurant

Wochenkarte
ab Donnerstag, 14.09.2018

Insalata Di Spinaci Salat von frischem Spinat mit Granatapfelkernen	7,80 EUR
Tagliatelle Finferli Tagliatelle in einem Pfifferlingsrahm	9,80 EUR
Gamberi Rosso alla Griglia Wild gefangene Rotgarnelen vom Grill, dazu unser selbstgebackenes Ciabatta und ein kleiner Salat	19,80 EUR
Entrecote Alla Griglia Argentinisches Entrecote vom Grill, dazu unser selbstgebackenes Ciabatta und ein kleiner Salat	19,80 EUR
Parfait Ai Ribes Selbstgemachtes Johannnesbeerparfait	4,20 EUR

- Inclusivpreise -

Die passenden Aperitif:

Probieren Sie einen Pallini-Sprizz, einen Granatapfe -Sprizz

oder einen unserer alkoholfreien Cocktails?

Fisch, solange Vorrat reicht

Ich habe Ihnen aus Italien noch eine
besondere Spezialität mitgebracht, einen RABOSO-frizzante.
Ein erfrischender Roter, im Ausbau als frizzante in der Tat
ziemlich ungewöhnlich.
Die Farbe ist ein kräftiges rubinrot mit Purpurreflexen. Er
verfügt über einen lebhaften, fruchtigen Geschmack mit einem
Aroma von Wiesenveilchen und Maraska-Kirsche.

Forsthaus
Kamerun
Italienisches Restaurant

Candle-Light-Dinner

- jetzt täglich für einen romantischen Abend zu zweit -

Insalata Di Spinaci
Salat von frischem Spinat mit Granatapfelkernen

Gamberi Rosso alla Griglia
Wild gefangene Rotgarnelen vom Grill, dazu unser selbstgebackenes Ciabatta und ein kleiner Salat

oder

Entrecote Alla Griglia
Argentinisches Entrecote vom Grill, dazu unser selbstgebackenes Ciabatta und ein kleiner Salat

Parfait Ai Ribes
Selbstgemachtes Johannnesbeerparfait

als Wein wahlweise Ornella Bellia Sauvignon oder Malbech

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.