

Wochenkarte
ab Donnerstag, 04.10.2018

Mele E Formaggio Di Capra Ein gebackener Apfel mit Ziegenkäse	6,90 EUR
Finocchio E Patate Al Forno Fenchel-Kartoffel-Auflauf mit einer Walnuss-Orangenkruste	8,90 EUR
Piccata Alla Milanese Kalbschnitzel in einer Parmesankruste, dazu Tomatenspaghetti	18,90 EUR
Gamberi Rosso Alla Griglia Wild gefangene Rotgarnelen vom Grill, dazu ein kleiner Salat und unser selbstgebackenes Ciabatta	19,80 EUR
Zabaglione Frisch geschlagene Zabaglione, wahlweise Natur oder mit Grappa, Kaffee, Schokolade ...	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 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.





Candle-Light-Dinner

- jetzt täglich für einen romantischen Abend zu zweit -

Mele E Formaggio Di Capra

Ein gebackener Apfel mit Ziegenkäse

Finocchio E Patate Al Forno

Fenchel-Kartoffel-Auflauf mit einer Walnuss-Orangenkruste

oder

Gamberi Rosso Alla Griglia

Wild gefangene Rotgarnelen vom Grill, dazu ein kleiner Salat und unser selbstgebackenes Ciabatta

Zabaglione

Frisch geschlagene Zabaglione, wahlweise Natur oder mit Grappa, Kaffee, Schokolade ...

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.