

Wochenkarte
ab 09.01.2020

<p>Carpaccio Di Barbabietola Ein Carpaccio von der Roten Beete mit Rucola und BALSamico</p>	<p>6,80 EUR</p>
<p>Cozze Alla Pomodoro Frische Muscheln in einer leicht scharfen Tomatensauce, dazu Knoblauchbrot aus unserem selbstgebackenem Ciabatta</p>	<p>13,50 EUR</p>
<p>Cozza Al Vino Bianco Frische Muscheln in einer leichten Weissweinsauce, dazu Knoblauchbrot aus unserem selbstgebackenem Ciabatta</p>	<p>13,50 EUR</p>
<p>Carne Misto Alla Pietra Ein Medaillon vom heimischen Strohschwein und ein dry aged Entrecote vom heimischen Weiderind (zusammen etwa 280 bis 300g) mit drei hausgemachten Saucen und unserem selbstgebackenen Ciabatta vom heissen Stein.</p>	<p>24,70 EUR</p>
<p>Medaglioni Di Maiale Alla Pietra Zwei Medaillons vom heimischen Strohschwein (zusammen etwa 280 bis 300g) mit drei hausgemachten Saucen und unserem selbstgebackenen Ciabatta vom heissen Stein.</p>	<p>22,70 EUR</p>
<p>Medaglioni Di Cinghiale Alla Pietra Ein Medaillon vom heimischen Wildschwein und zwei Bratwürste vom Wildschwein mit drei hausgemachten Saucen und unserem selbstgebackenen Ciabatta vom heissen Stein. (Vorbereitung erforderlich!)</p>	<p>24,70 EUR</p>
<p>Uva Alla Grappa In Grappa eingelegte Trauben</p>	<p>5,20 EUR</p>

- Inklusivpreise -

Die passenden Aperitif:

Probieren Sie einen Creussener Gin als Gin Tonic, einen Aperol-Sprizz, oder einen unserer alkoholfreien Cocktails?

Ausserhalb unserer regulären Weinkarte, ein

CARMENERE DOC

Hervorragend für die kühlen Abende in der dunklen Jahreszeit, macht Ihnen den Abend kuschelig und heimelig, ein DOC aus dem Hause Ornella Bellia.

