

Wochenkarte
ab 17.01.2020

<p>Carpaccio Di Barbabietola Ein Carpaccio von der Roten Beete mit Rucola und BALSAMICO</p>	<p>6,80 EUR</p>
<p>Pizza Val d'Aoste Pizza mit Bresaola, Rucola und selbst eingelegten Steinpilzen</p>	<p>12,80 EUR</p>
<p>Pizza Dello Chef Pizza mit Mozzarella, frischen Tomaten, Meersalz, Olivenoel und Pfeffer</p>	<p>9,80 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 Cinghiale Alla Pietra Ein Medaillon vom heimischen Wildschwein und zwei Bratwürste vom Wildschwein mit drei hausgemachten Saucen und unserem selbstgebackenen Ciabatta vom heissen Stein. (24h Vorbestellung 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.





unsere Fondue

Fondue Di Tacchino 15,50 €

mit Putenfleisch, eingelegtem Gemüse, vier verschiedenen hausgemachten Saucen,
Weissbrot und hausgemachten Bastoncini Di Pane

Fondue Di Maiale 17,00 €

Mit Schweinefilet, eingelegtem Gemüse, vier verschiedenen hausgemachten Saucen,
Weissbrot und hausgemachten Bastoncini di Pane

Fondue Di Carne Mista 17,90 €

Mit Schweinefilet, Rinderfilet und Roastbeef, eingelegtem Gemüse, vier verschiedenen Saucen,
Weissbrot und hausgemachten Bastoncini di Pane

Fondue Di Manzo 18,70 €

Mit Rinderfilet und Roastbeef, eingelegtem Gemüse, vier verschiedenen hausgemachten Saucen,
Weissbrot und hausgemachten Bastoncini di Pane

Fondue Sogno D´ Inverno 19,70 €

„Fondue Wintertraum“ mit Hirsch, Wildschwein und Roastbeef, dazu vier verschiedene hausgemachte Saucen,
Weissbrot und hausgemachten Bastoncini di Pane

Fondue Formaggio - Käsefondue

Fondue Parma 18,80 €

Käsefondue mit Parmesankäse, Emmentaler (1) und Rot- oder Weisswein, dazu Parmaschinken, Salami, eingelegtes
Gemüse, Artischockenherzen und in Knoblauch geröstete Ciabattawürfel

Alle Fleischfondue mit selbstgemachter Fleischbrühe, alle Fondue ab 2 Personen. Wir bereiten Ihr Fondue immer frisch
und bitten Sie daher um Ihre Vorbestellung.