

Für Sie zusammengestellte Menüvorschläge:

Neu: Winzerfondue

Preis: 52.-

Fleisch	Rind, Kalb, Schwein, Poulet und Hackfleisch Verschiedene hausgemachte Saucen
Beilagen	Reis und Pommes Frites



Menü 1:

Preis: 40.-

Antipasti	Piemontese (in Öl eingelegtes Gemüse: Zucchini, Melanzane, Peperoni arrosto, Pomodore, Oliven, diverse Piemontesische Käse, Rohschinken und Salami)
Secondo	Plin (kleine Teigtaschen gefüllt mit Fleisch oder Ricotta-Basilikum) oder Nordini (Teigtäschchen gefüllt mit Fleisch und Trüffel)
Dolce	Torrone semi freddo



Menü 2:

Preis: 50.-

Antipasti	Piemontese
Secondo	Kalbssaltimbocca an Marsalajus mit Risotto al limone dazu glasierte Karotten
Dolce	Dessert-Creation alla Piemont



Menü 3:

Preis: 65.-

Antipasti	Piemontese
Primo	Pasta Tjarin
Secondo	Brasato al Barolo mit Weissweinrisotto und saisonalem Gemüse
Dolce	Torrone semi freddo



Menü 4:

Preis: 70.-

Antipasti	Piemontese
Primo	Tjarin mit Zucchetti-Streifen an Trüffelöl
Secondo	Schweinsfilet an Frühlingszwiebelsauce mit Risotto al Limone
Dolce	Panna cotta



Menü 5:

Preis: 80.-

Antipasti	Piemontese
Primo	Plin (kleine Teigtaschen gefüllt mit Fleisch oder Ricotta-Basilikum)
Secondo	Rindsfilet im Kräutermantel mit Trüffelrisotto und saisonales Gemüse
Dolce	Torrone semi freddo



5 Gang Menüs:

Menü 6:

Preis: 95.-

Apfel-Pastinakensuppe mit Haselnusskrokant

Tjarin mit Zucchini-Streifen an Trüffelöl

Rotseezungenfilet auf Safran-Gemüsebeet

Kalbssteak an einer Morchelsauce mit Kartoffelgratin dazu saisonales Gemüse

Dessert-Creation Surprice



Menü 7:

Preis: 90.-

Antipasti Piemontese

Rindstatar mit Wachtelei

Tjarin mit Zucchini-Streifen an Trüffelöl

Schweinsfiletmedaillon mit Haselnusskruste auf würzigem Ratatouille und cremiger Polenta

Dessert-Creation Surprice



Menü 8:

Preis: 90.-

Antipasti Piemontese

Weissweinschaumsuppe mit Lachs und Knoblauchcroutons

Orecchiette mit Steinpilzen und Salsiccia

Pferde Entrecote mit Rotweinbutter, geröstete Kartoffeln mit frischen Kräutern und
glasierte Bundkarotten

Dessert-Creation Surprice



❖ Wir verwenden ausschliesslich erstklassiges Schweizer Fleisch von höchster Qualität.

Vegetarische Menüs:

Menü 9:

Preis: 54.-

Antipasti	Piemontese (in Öl eingelegtes Gemüse: Zucchini, Melanzane, Peperoni arrosto, Pomodore, Oliven, diverse Piemontesische Käse)
Primo	Broccolisuppe mit Roquefort-Gremolata
Secondo	Pizzoccheri (Hausgemachte Buchweizennudeln mit saisonalem Gemüse, Kartoffeln und Bergkäse)
Dolce	Torrone semi freddo



Menü 10:

Preis: 58.-

Antipasti	Piemontese
Primo	Tajarin mit Zucchetti-Streifen an Trüffelöl
Secondo	Gemüsestrudel mit Rosmarinkartoffeln
Dolce	Tiramisù



Menü 11:

Preis: 68.-

Antipasti	Piemontese
Primo	Rotseezungenfilet auf Safran-Gemüsebeet
Secondo	Gemüse-Steinpilz Pastetli mit Wildreis
Dolce	Mascarpone-Himbeer-Quark



Als Option ist bei allen Menüs auch ein kleiner Käsegang mit 4 verschiedenen Käsespezialitäten vor dem Dessert möglich. Preis pro Person 12 Fr.

Liebe Gäste, selbstverständlich dürfen Sie ein Menü auch nach ihren Wünschen zusammenstellen und weitere Vorschläge anbringen.

Unser Service berät Sie gerne bezüglich Allergenen in unseren Gerichten.

Freundliche Grüsse

Seppi und Claudia Gabriel