

## Für Sie zusammengestellte Menüvorschläge:

---

### Neu: Winzerfondue

Preis: 45.-

<b>Fleisch</b>	Rind, Kalb, Schwein, Poulet und Hackfleisch Verschiedene hausgemachte Saucen
<b>Beilagen</b>	Reis und Pommes Frites



### Menü 1:

Preis: 40.-

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



### Menü 2:

Preis: 50.-

<b>Antipasti</b>	Piemontese
<b>Secondo</b>	Risotto al Limone mit Kalbssaltimbocca
<b>Dolce</b>	Dessert-Creation alla Piemont



### Menü 3:

Preis: 65.-

<b>Antipasti</b>	Piemontese
<b>Primo</b>	Pasta Tjarin
<b>Secondo</b>	Brasato al Barbolo mit Weissweinrisotto
<b>Dolce</b>	Torrone semi freddo



### Menü 4:

Preis: 70.-

<b>Antipasti</b>	Piemontese
<b>Primo</b>	Tjarin mit Zucchetti-Streifen an Trüffelöl
<b>Secondo</b>	Kalbsschnitzel Marsala mit Risotto al Limone
<b>Dolce</b>	Panna cotta



### Menü 5:

Preis: 80.-

<b>Antipasti</b>	Piemontese
<b>Primo</b>	Plin (kleine Teigtaschen gefüllt mit Fleisch oder Ricotta-Basilikum)
<b>Secondo</b>	Rindsfilet mit Weisswein Risotto
<b>Dolce</b>	Torrone semi freddo



## 5 Gang Menüs:

### Menü 6:

Preis: 95.-

Kürbiscremesüppchen

\*\*\*

Tjarin mit Zucchini-Streifen an Trüffelöl

\*\*\*

Rotseezungenfilet auf Safran-Gemüsebeet

\*\*\*

Rindsfilet an einer Pfeffersauce mit Kartoffelgratin

\*\*\*

Dessert-Creation Surprice



### Menü 7:

Preis: 90.-

Antipasti Piemontese

\*\*\*

Tatar mit Wachtelei

\*\*\*

Tjarin mit Zucchini-Streifen an Trüffelöl

\*\*\*

Schweinsfilet an Frühlingszwiebelsauce

\*\*\*

Dessert-Creation Surprice



## Menü 8:

Preis: 90.-

Antipasti Piemontese

\*\*\*

Weissweinschaumsuppe mit Lachs und Croutons

\*\*\*

Risotto mit grünen Spargeln, Taleggio und Landrauchschinken

\*\*\*

Schweinsfilet am Stück gebraten mit getrockneten Tomaten,  
dazu getrüffeltem Kartoffelstock und Gemüse

\*\*\*

Dessert-Creation Surprice



## Vegetarische Menüs:

### Menü 9:

Preis: 54.-

<b>Antipasti</b>	Piemontese (in Öl eingelegtes Gemüse: Zucchini, Melanzane, Peperoni arrosto, Pomodore, Oliven, diverse Piemontesische Käse)
<b>Primo</b>	Blumenkohlcremesuppe mit gerösteten Mandeln
<b>Secondo</b>	Pizzoccheri (Hausgemachte Buchweizennudeln mit saisonalem Gemüse, Kartoffeln und Bergkäse)
<b>Dolce</b>	Torrone semi freddo



### Menü 10:

Preis: 58.-

<b>Antipasti</b>	Piemontese
<b>Primo</b>	Tajarin mit Zucchetti-Streifen an Trüffelöl
<b>Secondo</b>	Gemüsestrudel mit Rosmarinkartoffeln
<b>Dolce</b>	Tiramisù



### Menü 11:

Preis: 68.-

<b>Antipasti</b>	Piemontese
<b>Primo</b>	Rotseezungenfilet auf Safran-Gemüsebeet
<b>Secondo</b>	Morchel-Gemüse Pastetli
<b>Dolce</b>	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.

Freundliche Grüsse

Seppi und Claudia Gabriel