

# MENU DEL GIORNO

## MONTAG, 19.03.2018

Blumenkohl-Kräuter-Suppe und Salat

Ravioli gefüllt mit Mozzarella & Tomaten an Basilikum-Buttersauce 19.00

Pizza settimanale, Tomatensauce, Mozzarella, Steinpilzen, Tomatenscheiben & Kräutern 23.00

Hausgemachte Rindshack-Tätschli an Kräuterjus, Bratkartoffeln & Gemüse 26.00

Dorschfilet an Kokos-Sauce, Basmatireis & Gemüse 26.00

## DIENSTAG UNSER RUHETAG

## MITTWOCH, 21.03.2018

Rucola-Creme-Suppe und Salat

Kartoffelgnocchi an Gorgonzolasauce, Birnen und Baumnüssen 19.00

Pizza settimanale, Tomatensauce, Mozzarella, Steinpilzen, Tomatenscheiben & Kräutern 23.00

Poulet-Brust im Speckmantel an Squacquerone-Sauce, sardischen Teigwaren & Gemüse 26.00

Lachsforelle an Weißweinsauce & Granatapfel mit Spinat & Risotto 26.00

## DONNERSTAG, 22.03.2018

Mais-Suppe und Salat

Celentani an Zucchini, Auberginen-Tomatensauce & Büffel-Mozzarella 19.00

Pizza settimanale, Tomatensauce, Mozzarella, Steinpilzen, Tomatenscheiben & Kräutern 23.00

Schweinkotelett mit Kräuterbutter, Risotto & Gemüse 26.00

Trio von Egli-St. Peters & Crevette an Meerrettich-Dill-Sauce, Erbsen & Stampfkartoffeln 26.00

## FREITAG, 23.03.2018

Peperoni-Suppe und Salat

Linguine an leichter Champignon-Trüffel-Sauce, Gemüsestreifen & Parmesansplitter 19.00

Pizza settimanale, Tomatensauce, Mozzarella, Steinpilzen, Tomatenscheiben & Kräutern 23.00

Rosa gebratene Entenbrust mit Preiselbeer-Rotkraut & Spätzli 26.00

Gebrautes Wolfsbarschfilet an Zitronen-Kapern-Sauce auf kleinen Tomaten & Risotto 26.00

Tagesdessert 7.00

## SPECIALITÀ DEL FINE SETTIMANA (WOCHENEND-SPECIALITÄTEN FÜR SAMSTAG & SONNTAG)

24. & 25.03.2018

Gebraute Lachstranche auf grünen Spargeln mit Zitronen-Buttersauce & Safranrisotto 36.00

**oder** (Hauptgang zur Auswahl)

Rosa gebratener Kalbshohrücken mit Rauchsalz, Morchelsauce, feine Nudeln & Gemüse 39.00