



Mittagsmenu

Dienstag, 04. - Freitag, 07. März 2014

Zu jedem Gericht servieren wir Ihnen eine Suppe oder einen Salat

VITAL

Auberginen im Blätterteig an Tomaten-Peperonisauce CHF 23.-

VEGETARISCH/PASTA

Fagottini mit Basilikum und Ricotta CHF 24.-

Spaghettini Amatriciana (Speck, Zwiebeln, Peperoncini, Parmesan) CHF 25.-

Cataplana mit Safran-Risotto, Kalbsfleisch und Muscheln CHF 25.-

FISCH

Rougetfilet auf Spinatrisotto und Safransauce CHF 26.-

FLEISCH

Kalbsgeschnetzeltes an Cognacsauce mit Tagliatelle und Broccoli CHF 26.-

Paniertes Truthahnschnitzel mit Rosmarin-Kartoffeln und Saisongemüse CHF 25.-

DESSERT

Tagesdessert CHF 10.-

Fleischherkunft: Rindfleisch / Argentinien und Irland, Kalbfleisch / Schweiz, Schweinefleisch / Schweiz, Geflügel / Schweiz, Lamm / Neuseeland und Irland
MSC (Fisch der nachhaltig und umweltgerecht gefangen wird)

Weinempfehlung

Weiss	Briccodoro in Langhe, Italien	1 dl /	CHF 7.50	5 dl	CHF 37.50
	Esporão Reserva, Alentejo, Portugal	1 dl /	CHF 8.-	5 dl	CHF 40.-
Rot	Dinastia Vivanco, Rioja	1 dl /	CHF 8.5	5 dl	CHF 42.50
	Quinta do Mouro Tinto	1 dl /	CHF 8.-	5 dl	CHF 40.-
	Primitivo, Baia Di Uluzzo	1 dl /	CHF 8.-	5 dl	CHF 40.-