

Limonata fatta in casa

erfrischende Früchtelimonade mit Trauben- und Apfelsaft

3dl 4.45 4dl 4.95 5dl 5.45

Zuppa della mamma

Kürbiscrèmesuppe, zubereitet nach Mamas Geheimrezept
serviert mit einer knusprigen Blätterteig-Käsestange

klein 4.90 gross 9.90

Insalata d'autunno

Saisonaler Blatt- und Nüsslisalat mit gebratenem Speck, Ei,
Cherry Tomaten, gerösteten Kürbiskernen und Croutons
serviert an einem Kürbiskernöl-Balsamico Dressing

klein 6.90 gross 18.90

zusätzlich mit Eierschwämmen

+ 2.00

Lasagne al forno*

Hausgemachte Rindfleisch-Lasagne, frisch aus dem Ofen

19.90

Bistecca di manzo

Grilliertes Rindshuft-Filet auf Kräuterjus
mit gebratenen Steinpilzen und Weisswein-Risotto

29.90

Gnocchi ai funghi

Kartoffel-Gnocchi mit Eierschwämmli, getrockneten Tomaten
und Butternut-Kürbis, serviert an einer köstlichen Rahmsauce

18.90

Piccata di zucchini alla milanese

Frisch zubereitete Zucchini-Piccata mit Champignons
verfeinert mit Gartenkräutern, serviert mit Tomatenspaghetti

19.90

Spezzatino di cervo

Hirschgeschnetzeltes an cremiger Preiselbeersauce
dazu hausgemachte Spätzli, Rosenkohl und Birne,
gefüllt mit Preiselbeeren

26.90

Dolce

Vermicelle mit Meringue und Schlagrahm
serviert im kleinen Weckglas

3.90

– SPECIALE AUTUNNO – 25.90

kleiner Tagessalat oder Tagessuppe

Lasagne al forno*

5dl hausgemachte Früchtelimonade

*Es het solangs het
Schinken = Vorderschinken