

Menüauswahl für Ihren Anlass

Suppen

Kürbissuppe mit Pilzen	8
Kartoffel-Lauch Suppe mit Speckwürfelchen	8
Faggioli (weisse Bohnen) mit Salsiccia	10
Gemüsecrèmesuppe mit Rohschiken-Grissini	12
Ribollita Toscana (Minestrone) mit Knoblauch-Bruschette	12
Steinpilzsuppe	13

Vorspeisen und Salate

Bunter Salat mit Bruschette mit Ziegenkäse	14
Nüsslisalat mit gebratenen Riesencrevetten	19
Antipasto della casa	17

Hauptspeisen

Brasato di manzo (vom Rindshohrücken)	38
Lammschulterbraten	35
Kalbsbraten	39
Schweinsbraten	34
Ossobuco di vitello (Kalbshaxen)	34
Hackbraten	34

Inklusive Beilagen nach Wahl:

Nudeln, Risotto, Polenta, Ofenkartoffeln, Kartoffelstock sowie Gemüse

Diverse Teigwarengerichte

Preis je nach Auswahl

Käsebuffet

Verschiedene Käse mit Früchten garniert	12
---	----

Desserts

Hausgemachtes Pannacotta mit Früchten od. warmen Beeren	11
Tiramisù	11
Hausgemachte Profiterols mit Vanilleglacé und Schokoladensauce	14

Dessertbuffet

Pannacotta, Tiramisù, Fruchtsalat und warme Waldbeeren	14
--	----

Sommer-Spezialangebot: Grillbuffet à discrétion

Mixed Grill

Entrecôte, Salsiccia, Lammnierstück, Pouletbrüstli mit reichhaltigem Salat- und Gemüsebuffet

Dessert

Tiramisù, Pannacotta, Fruchtsalat	55.-
-----------------------------------	------

Diverse Apéros

Gerne stellen wir Ihren Wunsch-Apéro aus folgenden Zutaten zusammen:

Oliven
Salziges
Crevetten-Salat
Canapés mit Thonmousse
Canapés mit Olivenpaste
Polpette (Hackfleischbällchen)
Bresaola mit Rucola und Parmesan
Bündnerfleisch-Röllchen mit Frischkäse gefüllt
Rohschinken
Salami Fellino
Parmesanstückli
Frittata mit Zucchini (ital. Zucchini-Omelette)
Bruschette mit Käse
Bruschette mit Tomaten
Bruschette mit geräuchertem Auberginen-Mousse
Focaccia mit Tomaten und Mozzarella
Dip mit Gemüse-Sticks
Getrocknete Tomaten
Grillierte Zucchini
Grillierte Auberginen
Peperoni gefüllt mit Käse

Preis gemäss Auswahl