

## Febbraio

|   |         |
|---|---------|
| Carpaccio di barbabietola<br>Rohe fein geschnittene Rande an Balsamico,<br>etwas Ziegenkäse und Rucola  | 12.50.- |
| Pollo al limone e aglio<br>Zarte Pouletbruststreifen mit Zitrone und Knoblauch,<br>auf rassigem Bulgur mit Perlentomaten<br>und einem Hauch Minze | 33.-    |
| Filetti di spigola all'arancia<br>Wolfsbarschfilet mit Fenchel und Cherrytomaten<br>an Orangensauce mit Kräuterreis                               | 36.-    |
| Tagliatelle con cubetti di filetto di manzo<br>Frische Tagliatelle an grüner Pfefferrahmsauce<br>Rindsfiletwürfel, etwas Cognac und Kräutern      | 37.-    |
| Zum Dessert:<br>Rabarbaro in un barattolo<br>Rhabarber-Dessert im Glas mit Marscapone   | 11.-    |

Dazu empfehlen wir diesen Wein:

Rioja "Viña Muriel Reserva", DO 2016, CHF 8.80/dl CHF 66.00/ Flasche

Preise inkl 8.10% Mwst.

Das Rind sowie das Poulet stammen aus der Schweiz der Fisch kommt aus der Türkei