

## Oktober

Crostini Pecorino e miele Crostini überbacken mit Pecorino, Honig und Salatbouquet	12.50.-
Carpaccio di barbabietola Rohe fein geschnittene Rande an Balsamico, etwas Ziegenkäse und Rucola	12.50.-
Tagliatelle con funghi porcini e gorgonzola Frische Tagliatelle an einer Gorgonzolarahmsauce mit Steinpilzwürfeln	25.- 32.-
Fegato di vitello alla salvia e vino bianco Kalbsleber mit Salbei und Weisswein serviert mit Kräuterreis	31.-
Filetti di agnello al balsamico mit Knoblauch gebratene Lammfilets, serviert mit knackigen Kefen und Butterkartoffeln an einer Dijon-Senfsauce	38.-
Zum Dessert: Mousse al cioccolato Schoggimousse mit Schlagrahm, karamelisierten Pistazien	12.-

Dazu empfehlen wir diesen Rotwein:

Monte DO Moinho A.R. Alentejo 2016 7.90 / dl 59.- / Fl.

Preise in CHF inkl 7.7% Mwst

Herkunft des Fleisches: Lamm aus Irland das Kalb aus der Schweiz