

Menu 1

Tagessuppe

—

Saison Salat

—

Rindsgeschnetzeltes Stroganoff mit Trockenreis

—

Tages Dessert

—

Menu 2

Tagessuppe

—

Gemischter Salat

—

Schweinschnitzel an Zitronensauce mit Weissweinsrisotto

—

Tages Dessert

—

Menu 3

Minestrone

—

Saison Salat

—

Schweins - Rahmschnitzel mit Nudeln und Pfirsich

—

Tages Dessert

—

Menu 4

Tagessuppe

—
Saison Salat

—
Truthahnschnitzel mit Salbei und Rohschinken an Marsalasaucе dazu

Risotto

—
Tages Dessert

Menu 5

Garganelli al pesto

—
Schweinschnitzel gerollt mit Schinken und Gorgonzola in Butter gebraten
dazu Bratkartoffeln

—
Tages Dessert

Menu 6

Saison Salat

—
Polenta an Käsesauce

—
Schweinshüft - Spiessli mit Pommes - Frites und Gemüse

—
Tirami - Su

Menu 7

Saison Salat

—

Überbackene Artischocken

—

Lammkoteletts vom Grill mit Rosmarin, Salbei und Bratkartoffel

—

Tages Dessert

—

Menu 8

Tagessuppe

—

Saison Salat

—

Pouletbrüstchen mit Parmaschinken und Käse überbacken dazu

Tomatenreis

—

Tages Dessert

—

Menu 9

Tagessuppe

—

Saison Salat

—

Kaninchen zubereitet mit Pancettaspeck, Rosmarin und Knoblauch dazu
grillierte Polenta

—

Tages Dessert

—

Menu 10

Tagessuppe

—
Gemischter Salat

—
Schweinspiccata mit Tomatenspaghetti

—
Tages Dessert

Menu 11

Minestrone

—
Saison Salat

—
Schweinsrippen vom Grill an Honigsauce mit Ofenkartoffel

—
Tages Dessert

Menu 12

Tagessuppe

—
Saison Salat

—
Lammgigot vom Ofen dazu Bratkartoffel

—
Tages Dessert

Menu 13

Tagessuppe

—

Saison Salat

—

Kalbsgeschnetzeltes an Weissweinsauce mit Schmetterlingsteigwaren

—

Tages Dessert

—

Menu 14

Tagessuppe

—

Saison Salat

—

Kalbsleber nach toskanischer Art mit Polenta

—

Tages Dessert

—

Menu 15

Tagessuppe

—

Saison Salat

—

Kalbsbrustschnitten im Ofen zubereitet mit Butternudeln

—

Tages Dessert

—

Menu 16

Grüner Salat

Feiner Rindsschmorbraten an Barolosauce mit frischem Kartoffelstock
und Saisongemüse

Frischer Fruchtsalat mit Rahm

Menu 17

Gemischter Salat

Ravioli mit Gemüsewürfeli an feiner Salbeibutter

Schweinspiccata mit Tomatenspaghetti

Hausgemachtes Schokoladenmusse mit Rahm

Menu 18

Tagliatelle an feiner Rahmsauce mit Lachsstreifen

Nüsslisalat mit gehacktem Ei

Lammgigot Provencial mit Kartoffelkroketten und Saisongemüse

Sorbet Citro mit Wodka

Menu 19

Gemischter Salat

—
Spaghetti an einer feinen Pestosauce

—
Scampi nach venezianischer Art mit Trockenreis

—
Cassata mit Rahm

Menu 20

Vorspeiseteller Piazza

—
Tomatencrèmesuppe

—
Kalbsbraten glasiert mit einem Rosmarinjus dazu Butternudeln
und Gemüse garnitur

—
Hausgemachtes Tiramisu

Menu 21

Grüner Salat

—
Auberginen überbacken

—
Florentinisches Rindssteak mit Tagliatelle

—
Coupe Maison

Menu 22

Carpaccio

Hauchdünn geschnittenes Rindfleisch mit Parmesan

—
Bouillon mit Tortellini

—
Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei , sämiges Safranrisotto
und Grilltomate

—
Cassata mit Rahm

Menu 23

Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum

—
Tagliatelle mit Steinpilzen

—
Kalbsschnitzel an einer feinen Zitronensauce mit Weissweinsrisotto und
Blattspinat

—
Sorbetteller garniert mit Früchten

Menu 24

Nüsslisalat mit gehacktem Ei

—
Penne all'Arrabbiata

—
Drei Filets – Medaillons mit Morchelsauce, Senfsauce, Pfeffersauce
dazu Safranrisotto

—
Dessertteller Piazza

Menu 25

Carpaccio di manzo

Rindfleisch-Carpaccio mit Parmesanscheiben, frischen Pilzen, Rucola,
Olivenöl und Zitronensaft

Involtini di vitello all Emiliana

Kalbsschnitzel gerollt mit Parmaschinken und Fontinakäse in Butter
gebraten dazu Weissweinsrisotto

Panna cotta con lamponi

Hausgemachter Rahmpudding mit Himbeeren

Menu 26

Blattsalat mit Entenbruststreifen an feiner Himbeeressigsauce



Bouillon mit Gemüsestreifen



Tagliatelle mit Scampi und Lachsstreifen



Grapefruit - Sorbet mit Campari



Rindsfilet vom Grill mit einer feinen Senfrahmsauce, serviert mit einem
Steinpilzrisotto



Dessert „Surprise“



Menu 27

Antipasto Misto

Mit Auberginen, Peperoni, Oliven, Meeresfrüchten, Melone und Parmaschinken



Tris di Pasta

Penne mit Steinpilzen, Totelloni mit Salbei und Pappardelle mit Rauchlachs



Insalata di Pomodoro

Tomatensalat mit Zwiebeln



Fritto Misto

Riesencrevetten, Scampi, Eglifilet und Muscheln



Sorbetto Pompelmo

Grapefruitsorbet mit Campari



Filetto di Manzo

Rindsfilet mit Pfeffersauce und Bearnersauce, grillierten Steinpilzen, Pommes - Frites und Gemüse garnitur



Varietà di Dolce

Dessertteller



Menu 28

Antipasto Misto

Melone mit Parmaschinken, Artischockenböden und Eierschwämme



Salmone

Lachstranche auf Krebsbuttersauce serviert mit Blattspinat



Tris di Pasta

Ravioli mit Riccota, Gnocchi all'Arrabbiata, Lasagne al forno



Sorbetto alla Prugna

Zwetschgensorbet mit Zwetschgenwasser



Saltimbocca alla Romana

Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei umwickelt, Zucchini und Safranrisotto



Piatto di Fromaggi

Käse-Variation



Cassata con Maraschi

Cassata mit Maraschino

