



Montag, 15. April 2019

Alle aufgeführten Menus servieren wir
mit Tagessuppe oder Tagessalat

Menu I CHF 17.50

Polenta con funghi, pomodori e lardo
mit Pilzen, Tomaten und Speck

Menu II CHF 21.50

Petto di pollo arrosto con rosmarino
Pouletbrüstchen gebraten mit Rosmarin
Nudeln und Gemüse

Menu III CHF 28.00

Medaglioni di maiale "Calvados"
Schweinsmedaillons an Calvados-Sauce
mit Reis und Saisongemüse

Vegetarischer Wochenhit CHF 19.50

Lasagne alle verdure
Gemüse-Lasagne im Ofen überbacken



Dienstag, 16. April 2019

Alle aufgeführten Menus servieren wir
mit Tagessuppe oder Tagessalat

Menu I CHF 17.50

Pasta alla Calabrese

mit Zucchini, Pecorino und Basilikum

Menu II CHF 21.50

Scaloppine di maiale "Valdostana"

Schweinsschnitzel an Senfsauce
mit Polenta und Gemüse

Menu III CHF 28.00

Bistecca di vitello al burro con erbe aromatiche

Kalbssteak mit Kräuterbutter
Kartoffelgratin und Saisongemüse

Vegetarischer Wochenhit CHF 19.50

Lasagne alle verdure

Gemüse-Lasagne im Ofen überbacken



Mittwoch, 17. April 2019

Alle aufgeführten Menus servieren wir
mit Tagessuppe oder Tagessalat

Menu I CHF 17.50

Ravioli ai porcini con Parmigiano

Steinpilz-Ravioli an Butter und Parmesan

Menu II CHF 21.50

Polpettone di vitello con salsa alle erbe aromatiche

Kalbs-Hackbraten an Kräutersauce
mit Nudeln und Gemüse

Menu III CHF 28.00

Filetto di manzo al pepe

Rindsfilet an Pfeffersauce
mit Reis und Saisongemüse

Vegetarischer Wochenhit CHF 19.50

Penne con pesto di nocciola e formaggio di capra

mit Haselnuss-Pesto und Ziegenkäse



Donnerstag, 18. April 2019

Alle aufgeführten Menus servieren wir
mit Tagessuppe oder Tagessalat

Menu I CHF 17.50

Spaghetti con pancetta e Pecorino
mit Pancetta und Pecorino

Menu II CHF 21.50

Rosolato di manzo brasato con funghi
Rindsgeschnetzeltes gedünstet mit Pilzen
Nudeln und Gemüse

Menu III CHF 28.00

Paillard di vitello al burro con erbe aromatiche
Kalbs-Paillard an Kräuterbutter
mit Pommes frites und Saisongemüse

Vegetarischer Wochenhit CHF 19.50

Penne con pesto di nocciola e formaggio di capra
mit Haselnuss-Pesto und Ziegenkäse