

### Tavolata-Menüvorschlag 1

---

62.- ohne Dessert

71.- mit Dessert

#### **Vorspeise**

Topinambur mit Spitzkabis,  
Sonnenblumenkernen und Koriander

Butternusskürbis mit Austernseitlingen  
und Pomodori secchi

Pure di Fave mit Krautstiel

#### **Hauptspeise**

Gebratenes Saiblingfilet mit Zitronenlauch  
und Kräutersalat

Kürbisgnocchi mit pikanter Tomatensauce  
und Barilotto

Gerösteter Blumenkohl mit Sauerrahm,  
Haselnüssen und Petersilie

Goldhirsefrittata mit Cavolo nero  
und Stracciatella

#### **Dessert**

Tiramisù

### Tavolata-Menüvorschlag 2

---

72.- ohne Dessert

84.- mit Dessert

#### **Vorspeise**

Gebackene Süsskartoffeln mit Randensalat,  
Trüffelmayonnaise und Mandeln

Goldhirsefrittata mit Cavolo nero  
und Stracciatella

Kalter Rindsbraten, dünn geschnitten mit Salsa roja  
und eingelegten Radieschen

#### **Hauptspeise**

Kalbssteak mit Steinpilzsauce und Schwarzwurzel

Berglammhuft und geschmorte Lammschulter  
mit Gremolata

Parmesanrisotto mit Traubenkernöl

Kartoffelküchlein mit Beurre blanc und Pioppino

#### **Dessert**

Schokoladenkuchen mit Beerenkompott  
und Sauerrahmglacé

## **Tavolata-Menüvorschlag Vegi**

---

54.- ohne Dessert

63.- mit Dessert

### **Vorspeise**

Topinambur mit Spitzkabis,  
Sonnenblumenkernen und Koriander

Pure di Fave mit Krautstiel

Gebackene Süsskartoffeln mit Randensalat,  
Trüffelmayonnaise und Mandeln

### **Hauptspeise**

Kürbisgnocchi mit pikanter Tomatensauce  
und Barilotto

Gerösteter Blumenkohl mit Sauerrahm,  
Haselnüssen und Petersilie

Kartoffelküchlein mit Beurre blanc und Pioppino

Butternusskürbis mit Austernseitlingen  
und Pomodori secchi

### **Dessert**

Tiramisù

Natürlich können die Menüvorschläge auch abgeändert oder selber aus unserer aktuellen Karte auf der Homepage zusammengestellt werden.

Auf Anfrage sind ebenfalls Menüs inkl. Wasser, einem Apérogetränk und Kaffee möglich.