

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.