

  Rohschinken mit Melone

16

Speckknödelsuppe ACGI

12

 Spaghetti Casa
(Zucchini, Datterini Tomaten, Speck, Knoblauch) A



14

 Kartoffelteigtaschen mit Mascarpone und Spargel ACGI

16

Gemüsegröstl mit Spiegelei C

19

  Wolfsbarschfilet
mit Radicchio, Himbeeren und Balsamico D

26

Wienerschnitzel vom Kalb
mit Röstkartoffeln und Preiselbeermarmelade ACG

24

   Gemischter Salat

9

Gedeck (Quellwasser und Brot)

2

Warme Küche von 12.00 bis 14.30 Uhr.

Bei Bedarf verwenden wir (bei einigen Speisen) auch Tiefkühlprodukte

Wir versuchen stets, lokale Zutaten zu verwenden. Im Bedarfsfall werden Zutaten aus der EU und Nicht-EU verwendet.

  Prosciutto crudo con melone


16

Canederli di speck in brodo ACGI

12

 Spaghetti Casa
(Zucchine, datterini, speck, aglio) A

14

 Mezzelune di patate con mascarpone e asparagi ACGI

“Gröstel” di verdure con uovo all’occhio di bue C

19

  Filetto di branzino
con radicchio, lamponi e balsamico D

26

Milanese di vitello
con patate arrosto e marmellata di mirtilli ACG

24

   Insalata mista

9

Coperto (Acqua della fonte e pane)

2

Cucina calda dalle ore 12.00 alle 14.30.

Per la preparazione di alcuni piatti si utilizzano anche prodotti surgelati

Cerchiamo sempre di utilizzare ingredienti locali. Se necessario, vengono utilizzati ingredienti provenienti dall'UE e da paesi extra UE.