

 Salat mit gebratenen Truthahnstreifen und Brotcroutons _A

18

  Rohschinken mit Melone

18

Pressknödel in der Fleischbrühe _{ACGI}

12

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

15

 Teigtaschen gefüllt mit Mascarpone Basilikum
an Tomatenwürfel _{ACG}

17

Gebratener Oktopus mit Burrata und Pimientos Creme _{GN}

21

Wienerschnitzel vom Kalb
mit Röstkartoffeln und Preiselbeermarmelade _{ACG}

25

   Gemischter Salat

11


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.

 Insalata con tacchino arrosto e crostini di pane ^A

18

  Prosciutto crudo con melone


18

Canederlo pressato in brodo ^{ACGI}

12

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

15

 Ravioli ripieni di mascarpone e basilico
con pomodori a dadini ^{ACG}

17

Polipo alla griglia con burrata e crema di pimientos ^{GN}

21

Milanese di vitello
con patate arrosto e marmellata di mirtilli ^{ACG}

25

   Insalata mista

11

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.