

23. Februar, 2012

Specialità del Giorno

Lunch Menu

Carpaccio di Tonno con Rucola

Il Primo Thunfisch Carpaccio mariniert und mit Rucola garniert

Fegato di Vitello alla Provencale

Il Secondo Frisches Kalbsleber geschnetzeltes an frischen
Kräutern mit Weisswein, dazu Safran Risotto

Budino di Panna Cotta „Bahia“

Il Dolce Hausgemachte Rahm Pudding mit Kaffee

Menu completo /3-Gang Fr.45.50

Primo,Secondo/Vorspeise mit Hauptgang Fr.42.00

Secondo/Hauptgericht Fr.25.50

Trancia di Rombo Fresco " Mediterraneo

Fr.47.50

FrISChe Steinbutt tranchen serviert an Cherry Tomaten, Rosinen
Pistazien und Pinienkernen, dazu Riso Venere

Medaglioni di Filetto di Iberico al Midollo e Pedro Ximenez

Fr.42.50

Zartes Schweinsfilet „Iberico Bellota“, an Pedro Ximenez
Reduktion mit Markbein, dazu servieren wir Ihnen Kartoffeln
und Marktfrisch Gemüse