

MITTAGSMENÜ

31. März – 04. April

PINSA ROMANA

- con pomodoro, rucola, pomodorini cherry e scaglie di grana 27.50
VEG 1 mit Tomatensauce, Rucola, Cherry-Tomaten & Granahobel
with tomatosauce, arugula, cherry tomato and grana flakes *A/G*

La Pinsa Romana - wurde bereits im antiken Rom zubereitet. Es werden Weizen- und Reismehl, Sauerteig und Soja verwendet. Der Pinsateig ist ungemein bekömmlich und leicht zu verdauen.

- Risotto al limone con salmone 28.50
2 Zitronen-Lachs-Risotto
Lemon risotto with salmon *G/O*

- Agnolotti del Plin al burro, salvia e grana 29.50
3 Frische Agnolotti mit Fleischfüllung an Salbeibutter & Grana
Meat stuffed agnolotti with butter sage and grana *A/C/G*

- Fettine di manzo alla griglia con taglierini alla crema di tartufo 34.50
4 Gegrillte Rinds-Plätzli vom Entrecôte mit Trüffel-Taglierini
Grilled beef escalope with homemade truffle noodles *A/C/G*

un' insalata verde è inclusa
grüner Blattsalat ist inklusive
green salad is included *C/G/L/M*

Hit

- Caesar salad con petto di pollo alla griglia
5 Caesar Salad mit gegrillter Hähnchenbrust (CH) 28.50
Grilled Chicken Caesar Salad *A/C/D/E/G/L/M*

VEG - vegetarisch

Sie haben mittags auch die Möglichkeit, Gerichte aus unserer Speisekarte zu bestellen.

Bitte fragen Sie uns nach der Spezialkarte für Allergien und Intoleranzen.

Deklaration: Pouletfleisch - CH / Rindfleisch - ARG / Agnolotti - gemischtes Fleisch - ITA

Entrecôte Rindfleisch ARG - kann mit Hormonen & Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Die Preise verstehen sich in CHF, inklusive 8.1% MwSt.