

## ABENDESSEN

Tagessalat  
8.50

Tagessuppe  
9.50

Linsensuppe mit Guanciale  
9.50

Nüsslisalat mit Burrata und gerösteten Haselnüssen  
18.50

Gebratene kleine Tintenfische,  
Knoblauch, Olivenöl und Pperoncini  
18.50

Frische Pilze, Knoblauch, Olivenöl und Rosmarin  
20.50

Roastbeef mit Cherrytomatensalat und Parmesanspänen  
20.50/30.50

Strozzapreti mit Broccoli und Oliven  
22.50/24.50

Hausgemachte Gnocchi alla Sorrentina  
(Tomaten, Basilikum, Büffelmozzarella)  
24.50/26.50

Rindstartar (CH)  
26.50/30.50

Spaghetti mit gebratenem Tintenfisch,  
Cherrytomaten, Oliven und Kapern  
26.50/28.50

Tagliolino mit schwarzen Trüffeln  
27.50/30.50

Lasagne nach unserer Art (Rinds-/Kalbfleisch CH)  
33.50/35.50

Pouletbrust (CH) mit Zitrone, Butter und Weisswein  
Hausgemachte Nudeln oder Risotto  
35.50

Schweinskotelett (CH) an Weissweinsauce  
Risotto und Gemüse  
38.50

Fisch vom Tag  
41.50

Kalbsschnitzel (CH) mit Butter und Salbei  
Hausgemachte Nudeln oder Risotto  
42.00

Rindsfilet (180 g, CH) an Rotweinsauce  
Hausgemachte Nudeln oder Risotto und Saisongemüse  
55.50

3-Gang Vegi Überraschungsmenü  
48.50

3-Gang Fisch Überraschungsmenü  
64.50

3-Gang Fleisch Überraschungsmenü  
64.50

Die Degustationsmenüs werden mit saisonalen Produkten zubereitet.  
Das Fleisch beziehen wir von der Metzgerei Levi, Hüttwilen.