

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

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.