

Sommerkarte 2017

i mesi solare...

	kleine Portion	Portion
Antipasti: Insalata verde con mozzarella	10.50	
Iceberg-und Sommer-Blattsalate mit Frischmozzarella an Sesam-Sojadressing		
Vitello tonnato fatto in casa	17.50	26.00
Rosé gebratener Kalbsbraten (CH) aufgeschnitten mit Thunfisch-Sauerrahm-Sauce, Zwiebelringli und Kapern		
Insalata greca	12.50	17.50
Griechischer Salat mit Gurken, Peperoni, Fetakäse und Tomaten		
Tatar di manzo classico	18.50	28.50
Rinds-Tatar (CH) mit Brandy gewürzt, dazu Garnituren und Toast		
Insalata di verdure tipiedo	14.00	19.50
Lauwarmer Gemüsesalat auf knackigem Eisberg und Rucola an Curry-Mangodressing, garniert mit Baumnüssen		
Pasta: Spaghetti "Don Bosco"	21.50	25.50
Spaghetti mit Pouletbrust-Streifen (CH), frischen Eierschwämmli und etwas Zwiebeln an leichter Basilikum-Rahmsauce		
Fagotini formaggio e pere con uve	18.50	23.00
Beutelförmige Teigtäschchen gefüllt italienischen Käsen und Birnen, serviert an frischer Butter mit Trauben und Zitronenmelisse		
Secondi: Branzino intero al forno		39.00
Wolfsbarsch ganz im Ofen gebraten mit Zitrone, dazu... Antipasti-Sommerngarnitur mit Salaten, mariniertem Gemüse und Melone		
Scaloppine di vitello ai cantarelli		35.00
Kalbsschnitzeli (CH) vom Grill mit sautierten Eierschwämmli... dazu Antipasti-Sommerngarnitur mit Salaten, mariniertem Gemüse und Melone		
Petto d'anatra al balsamico d'arancia		33.50
Challans-Entenbrust (FR) rosé grilliert mit Orangen-Balsamico... dazu Antipasti-Sommerngarnitur mit Salaten, mariniertem Gemüse und Melone		
Zusätzliche Beilage (oder anstelle Sommerngarnitur):		
Reis, Tagliatelle-Nudeln, neue Patatine-Bratkartoffeln, Vollwert-Risotto, Pommes frites, gemischtes Marktgemüse, Spinat		6.50

Zu unseren saisonalen Gerichten oder einfach so zum geniessen empfehlen wir Ihnen diese Spitzenprodukte aus den Weinhäusern MASI (Veneto), ANTINORI (Tenuta Guado al Tasso/ Toscana), Bindella (Tenuta Vallocaia/ Toscana)

Alle Monatsweine können Sie auch glasweise bestellen:

<u>Monats - Flaschenweine im Offenausschank</u>		bottiglia	1dl
bianco	Masianco – Venezia igt, MASI <i>weiss: Pinot grigio, Verduzzo (appassimento)</i> Die Verduzzo-Trauben werden ähnlich wie beim Campofiorin 3 Wochen angetrocknet, dann abgepresst und in Barriques vergoren. Erfrischender Aperitifwein, der auch hervorragend zu Antipasti oder Fischgerichten passt.	13/15 38.00	5.80
rosado	Scalabrone – Bolgheri rosato doc <i>rosé: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah</i> Edler Rosé mit glänzender Farbe. Er duftet charmant nach Kirsche und Himbeeren, dazu zeigt er eine leichte Würze. Am Gaumen kraftvoll und stoffig mit erfrischender Säure und anhaltendem Finale. Ideal zu Antipasti und zu Grillgerichten. Versuchen Sie ihn zu Geflügel!	14/15 41.50	6.20
rosso	Vino Nobile di Montepulciano docg Bindella <i>rot: Sangiovese, Colorino del Valdarno, Canaiolo nero</i> Die Reben wachsen auf sandigen Böden; der Wein wird ganz traditionell im grossen Holzfass ausgebaut. Ein ausgeglichener, authentischer Tropfen. Ein toller Essensbegleiter. Probieren Sie ihn zu einem Pilzrisotto!	12/13 55.00	8.00

inkl MwSt