

Herbstliche Kürbisgerichte



Piatti Autunno con zucca

Antipasto/Vorspeise

Zuppa di zucca

Eine feine, frisch zubereitete Kürbissuppe.

9.-

Secondi/Hauptgerichte

Fegato di vitello con zucca

35.-

Frische Kalbsleber mit Zwiebeln und Kräutern mit einer knusprig gebratenen Kürbis-Rösti.

Risotto con zucca e gamberetti

27.-

Carnaroli-Risotto zubereitet mit Crevetten, Kürbis- und Tomatenwürfeln, Kürbisöl sowie italienischen Kräutern.

Penne gratinati con zucca e melanzane

22.-

Penne, zubereitet mit frischem Kürbis, Kürbiskernöl, Auberginen, Tomaten, Kräutern, Zwiebeln und Knoblauch, gratiniert mit Grana Padano.

Ravioli con zucca

24.-

Kürbisravioli mit Ricotta an einer hausgemachten Kürbisrahmsauce mit Kürbiswürfeln und Kürbiskernöl.

Gamberoni arrosto con zucca

Grillierte Riesencrevetten pikant gewürzt mit einer knusprig gebratenen Kürbis-Rösti.

34.-

Wir empfehlen Ihnen zu unseren Kürbisgerichten einen fruchtigen Rotwein aus Umbrien, im Offenausschank aus der 7.5 dl-Flasche.

Vino rosso / Rotwein:

Trentanni, Umbria igp

Falesco, 2015

1dl Fr. 6.90