

*Frische Eierschwämmchen!
Gallinacci freschi!*



extra klein

Antipasto / Vorspeise

Bruschetta con gallinacci freschi

Bruschetta mit lauwarmen Eierschwämmchen zubereitet mit Olivenöl, Weisswein, italienischen Kräutern, Zwiebeln und Knoblauch.

Fr. 16.–

Secondi / Hauptgerichte

Scaloppine di maiale con gallinacci freschi al vino bianco

Fr. 34.–

Zarte Schweinsschnitzel mit frischen Eierschwämmchen an einer Weissweinsauce mit Zwiebeln, Knoblauch und Schnittlauch. Als Beilage servieren wir einen köstlich zubereiteten Erbsenpüree-Risotto.

Tagliatelle con gallinacci freschi alla panna e erbe

Fr. 28.–

Hausgemachte, breite Nudeln mit frischen Eierschwämmchen, zubereitet an einer Kräuterrahmsauce mit Weisswein.

Bistecca di vitello con gallinacci freschi

Fr. 46.–

Ein feines Kalbssteak mit frischen Eierschwämmchen, zubereitet an einer Cognac-Rahmsauce verfeinert mit Zwiebeln und Petersilie. Als Beilage gibt's frische, hausgemachte Tagliolini.

Ravioli di gallinacci

Fr. 29.–

Feine Ravioli mit einer Füllung aus Eierschwämmchen, Ricotta, Crème fraîche und Lauch an einer leichten Thymian-Rahmsauce garniert mit frischen Eierschwämmchen und Chinakohl.

Pizza con gallinacci freschi

Eine knusprige Pizza mit frischen Eierschwämmchen, Zwiebeln, Tomatensauce und Mozzarella.

Fr. 19.50 / Fr. 24.–

*Wir empfehlen zu
unseren Eierschwämm-
chengerichten einen
herrlichen Rotwein
aus dem Piemont im
Offenausschank aus
der 7.5dl Flasche:*

Vino rosso / Rotwein:

**Curej 2023
Barbera d'Asti docg
Cascina San Bernardo – Braida**

1dl Fr. 8.50

