

Herbstliche Kürbisgerichte



Piatti Autunno con zucca

Antipasto / Vorspeise

Zuppa di zucca

Eine feine, frisch zubereitete Kürbissuppe

Fr. 11.–

Secondi / Hauptgerichte

Fegato di vitello con zucca Fr. 38.–

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

Lucioperca su risotto alla zucca 36.–

Zarte Zanderfilets auf einem mit Kürbistückchen und Kürbiskernöl zubereiteten Carnaroli-Risotto.

Penne gratinati con zucca Fr. 26.–

e melanzane

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

Ravioli con zucca Fr. 26.–

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

Pollo impanata con semi di zucca

Knusprige Pouletschnitzel in einer Panade aus Panko und Kürbiskernen mit einer leichten Dip-Sauce und als Beilage ein feiner Kürbis-Kartoffel-Salat.

Fr. 32.–

Wir empfehlen Ihnen
zu unseren feinen
Kürbisgerichten
unseren hervorragenden
Monatswein
aus Apulien im Offen-
ausschank.

Vino rosso / Rotwein:

**Trentangeli 2021
Castel del Monte doc
Tenuta Bocca di Lupo**

1dl Fr. 8.50

