

# MENU DEL GIORNO

INSALATA MISTA  
Gemischter Salat

\*\*\*\*\*

TARTARE DI MANZO  
PANE NERO TOSTATO  
Rindstatar mit getoastetem Schwarzbrot

\*\*\*\*\*

QUICHE ALLE VERDURE  
Gemüse-Quiche

\*\*\*\*\*

SPEZZATINO DI VITELLO (CH)  
SOFFICE PUREA DI PATATE  
CAROTE GLASSATE  
Kalbs-Voessen (CH)  
Luftiges Kartoffelpüree, glasierte Karotten

OPPURE / ODER

LUCIOPERCA ALLA PROVENZALE (IS)  
LETTO DI RISOTTO AL POMODORO  
Zander-Tranche nach Provenzalischer Art (IS)  
Tomatenrisotto

\*\*\*\*\*

ASSAGGIO DI FORMAGGI  
Kleiner Käseteller

OPPURE / ODER

POSSET AL LIMONE E FRAGOLE MARINATE  
Posset mit Zitronen und marinierten Erdbeeren

## WEIN-EMPFEHLUNG

### VINO BIANCO - WEISSWEIN

Erbacanta (Chardonnay)  
Adrien Stevens, Morcote, 2021/22  
Flasche à CHF 62.- / 1 dl CHF à 10.-

### VINO ROSSO - ROTWEIN

Pievi Bolgheri (Merlot, Cabernet S. Sangiovese)  
Fabio Motta, Castagneto Carducci, 2022  
Flasche à CHF 60.- / 1 dl CHF à 10.-

Menu à CHF 75.00  
Samstag, 27. Juli 2024