

cena di mercoledì 12 dicembre 2018

ANTIPASTI

ZUPPA DI PREZZEMOLO

Petersiliensuppe 8

LA INSALATA

Wintersalat & Focaccia 12

CAPRINO CALDO, SU BRUSCHETTA FUNGHETTI SOTT'OLIO, INSALATA E FOCACCIA

Warme Geisskäse auf Bruschetta, mar. Mischpilzen & Salat 15

IL "VERO" VITEL TONNÉ

Kalbsfleisch, Thonsauce, Salat & Focaccia 17

INSALATINA DI POLPO CON OLIO BIO AL LIMONE E MISTICANZA DI VERDURE

Hausg. Oktopus-Salat, Salat, BIO-Zitroneöl & Focaccia 17

PROSCIUTTO DI PARMA (18, MESI) BRESAOLA FUNGHETTI MARINATI ALL'OLIO DI ZUCCA, FOCACCIA

Rohschinken (18 mt) Bresaola & mar. Champignons mit Kürbisöl 23

PRIMI DI PASTA

GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO E BASILICO

VEGI – Hausg. Kartoffel-Gnocchi mit Sugo & frischem Basilikum 25

ROSETTE DI SPINACI FATTI IN CASA CON MORTADELLA E RICOTTA, GRATINATE AL GRANA

Hausg. Teigroulade mit Spinat-Ricotta-Mortadellafüllung
& Granakäse überbacken 27 VEGI – ohne Mortadella

PAPPARDELLE FATTE IN CASA AL RAGÙ DI SALSICCIA E FINOCCHIETTO SELVATICO

Hausg. Eier-Pappardelle mit Salsiccia-Sauce & wildem Fenchel 29

SECONDI DI CARNE & PESCE

BISTECCHINA DI MANZO AI FERRI, BURRO AI PEPERONI VERDURE ARROSTO & PATATE AL ROSMARINO

Rindshohrücken vom Grill, Pepronibutter
dazu Ofengemüse & Rosmarinkartoffeln 35

FILETTI DI AGNELLO AI FERRI, JUS DI ERBE VERDURE ARROSTO E GRATIN DI PATATE CON PORRO

Lammfilets, Kräuterjus, Ofengemüse & Kartoffel-Lauch-Gratin 39

CALAMARI RIPIENI COTTI NEL SUGO DI MOSCARDINI

Gefüllte Kalamaren, kleine Tintenfischsauce & Rosmarinkartoffeln 33
als Vorspeise ohne Kartoffeln 18

ORATA AGLI ODORI MEDITERRANEI

Ganze Goldbrasse (Mittelmeer), Zitrone, Kräuter
Ofengemüse dazu Rosmarinkartoffeln 35

CLASSICI DEL MÄGD

SALSICCIA FATTA IN CASA COTTA AL VINO E SALVIA CON RISOTTO AI PORCINI

Hausg. Salsiccia gebraten mit Weisswein & Salbei
dazu Ofengemüse & Steinpilz-Risotto 33

TRIPPA ALLA MODA DEL "MÄGD"

Rindskuttel geschmort mit Gemüse & Kräutern
dazu Rosmarinkartoffeln 28
als Vorspeise ohne Kartoffeln 18

CODA DI BUE "ALLA VACCINARA"

Ochsenschwanz geschmort nach römischer Art
dazu Rosmarinkartoffeln 32

TESTINA E LINGUA DI VITELLO CON SALSIA VERDE

Kalbskopf & Züngli, Sauce Vinaigrette & Rosmarinkartoffeln 31
als Vorspeise ohne Kartoffeln 18

I NOSTRI DOLCI

SORBETTI E GELATI "ARTIGIANALI":

Hausgemacht per Kugel 5

CILIEGE Bio-Zirschen aus Arisdorf BL

PRUGNA Bio-Zwetschge

MELA COTOGNA Bio-Quitten

"AFFOGATO"

Fior di Latte & Espresso 7

SEMIFREDDO DI MANDORLE, PISTACCHI & AMARETTI

Hausg. Mandel-Pistazien-Amaretti-Parfait 9

PROFITEROLE & STRACCIATELLA

Hausg. Windbeutel mit Stracciatellaglacé & Schoggisauce 9

CANTUCCI FATTI DA NOI & VINSANTO DEL CHIANTI

Hausg. Cantucci & Vinsanto del Chianti 12

Vino della settimana



"Villa Cavarena" Amarone della Valpolicella DOCG `11 Allegrini dl 8
Rondinella, Corvina, Corvinone & Oseleta – Veneto

*Ein intensives Rubinrot im Glas. Ein Bukett von reifen Kirschen,
Pflaume, roten Beerenfrüchten mit Kakao und Vanille. Sehr intensiv
und beständig im Geschmack mit weichen, runden Tanninen.*