

Tageskarte vom 22.03- 26.03.2023

Meerrettichsuppe mit Frühlingszwiebeln und Sahnehäubchen 4,60

Salat der Saison mit Ziegenkäse im Speckmantel mit Tesiner Feigensenf

Vorspeise 7,50 Hauptspeise 12,80

Forelle „Müllerin“ mit Salzkartoffeln und Salat 16,50

Gemüse-Curry mit Hähnchen und Reis 14,90

Tortelone mit Spinat-Ricotta-Füllung in Rahm mit Provolone-Käse und
halbgetrocknete Tomaten 14,00

Lammrücken mit Bratkartoffeln und Salat 29,50

Lammhaxe mit Rosmarinkartoffeln und Salat 26,40

Entrecote (Uruguay Black Angus) mit Pommes und Salat

250 g 26,00 ----- 350 g 33,50

Crème Brûlée von der Tonkabohne mit frischen Beeren 5,50

Wein der Woche:

2020 Doppio Passo Primitivo 0,25 6,80

(Geschmack nach reifer Kirsche, dunklen Beeren und feiner Restsüße)

