

Michelas Oktober-, Novemberkarte

Vorspeisen/ Primi

Tagessuppe	CHF 10.00
Salatschüssel mit karamellisierten Kürbiskernen- & Öl	CHF 8.50
Randen-Variation mit Büffelmozzarella & Bresaola	CHF 18.50
Chicorée-Nüssli-Salat, Gorgonzola, Granatapfel, Apfel & Baumnuss	CHF 16.50
Antipasto-Plättli mit Fleisch-, Gemüse- & Käsespezialitäten aus Italien	CHF 23.50

Pasta & Basta „aus eigener Produktion“

VS / HG

Cavatelli mit Krevetten, Knoblauch, Cherrytomaten, Peperoncino & Rucola	CHF 21 / 28
Spaghetti an Kürbispesto & Rohschinken	CHF 21 / 28
Ricotta-Pilz-Ravioli mit getrockneten Tomaten & Salbei	CHF 21 / 28
Süsskartoffelgnocchi, Oliven, Kapern & Pecorino	CHF 21 / 28
Prosecco-Risotto mit Bottarga & Brot-Briciole	CHF 21 / 28

Neu; Hausgemachte glutenfreie oder vegane Pasta erhältlich

Fleischgerichte/ Carne

Rinds-Hohrücken (200g) aus dem Simmental, Kräuterbutter, Risotto & Gemüse	CHF 42.00
Entenconfit aus Mörschwil mit Ribel & Gemüse	CHF 38.00
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit knuspriger Rösti	CHF 42.00
Pouletbrust mit Parmesan-Thymiankruste mit einer Beilage nach Ihrer Wahl; Risotto, Rösti, Butternudeln, Salat oder Tagesgemüse	CHF 30.00

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch. Ausnahmen sind deklariert

Dessert/ Dolci

Käseteller mit hausgemachtem Früchte- & Nussbrot	CHF 10.50
Gewürzter Apfelturm 10 Stunden gegart mit Sauerrahmglace	CHF 10.50
Zitronen-Soufflé mit Früchten & Vanilleglacé (ab 2 Pers.)	CHF 12.50
Blanc Manger mit Himbeeren & Pistazienglace	CHF 10.50

Inkl. 7.7% MwSt