

# Michelas Märzkarte

## Vorspeisen/ Primi

Tagessuppe	CHF 10.00
Saisonsalat mit karamellisierten Quinoa- & Chiasamen	CHF 8.50
Kopfsalatherzen an Senf-Honigdressing, pochiertem Ei, Speck & Pilzen	CHF 16.50
Büffelmozzarella, Avokado, Mango & Pinienkernen	CHF 18.50
Antipasto-Plättli mit Fleisch-, Gemüse- & Käsespezialitäten aus Italien	CHF 23.50

## Pasta & Basta „aus eigener Produktion“

**VS / HG**

Cavatelli mit Krevetten, Knoblauch, Cherrytomaten, Rucola & Peperoncino	CHF 21 / 28
Spaghetti, Cime di rapa, Sardellen & pikanten Brösmeli	CHF 21 / 28
Ricotta-Rucola-Ravioli mit gerösteten Haselnüssen	CHF 21 / 28
Pasta e fagioli an leichter Tomatensauce	CHF 21 / 28
Grüner Petersilien-Risotto mit Formaggino	CHF 21 / 28

Neu; Hausgemachte glutenfreie oder vegane Pasta erhältlich

## Fleischgerichte/ Carne

Rinds-Hohrücken (200g) aus dem Simmental, Kräuterbutter, Risotto & Gemüse	CHF 42.00
Lammhaxe (NZ) aus dem Ofen an Bierhonigsauce auf Kartoffelpüree	CHF 38.00
Kalbs-Cordon Bleu (Bresaola & Taleggio), Ofenkartoffeln & Gemüse	CHF 42.00
Pouletbrust mit Parmesan-Thymiankruste mit einer Beilage nach Ihrer Wahl; Risotto, Ofenkartoffeln, 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
Limetten-Halbgefrorenes mit Mandelkrokant	CHF 10.50
Zitronen-Soufflé mit Früchten & Vanilleglacé (ab 2 Pers.)	CHF 12.50
Schokoladenköppli an süsser Rotweinsauce	CHF 10.50

Inkl. 7.7% MwSt