

# Michelas Septemberkarte

## Vorspeisen/ Primi

Tagessuppe	CHF 12.00
Saisonsalat mit karamellisierten Kürbiskernen & Kürbisöl	CHF 8.50
Randencarpaccio, Büffelmozzarella & Hirsch-Trockenfleisch (DE)	CHF 18.50
Halber Kopfsalat mit Speck, Pilzen & Parmesan	CHF 21.50
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
Tagliatelle mit Wildschweinragout aus der Region	CHF 21 / 28
Casarecce an rustikaler Tomatensauce (Kapern, Oliven, getr. Tomaten usw.)	CHF 21 / 28
Hausgemachte Ricotta-Pilz-Ravioli an Salbeibutter	CHF 21 / 28
Kürbis-Risotto mit Balsamicoessig	CHF 21 / 28

Wir machen für Sie auch hausgemachte glutenfreie oder vegane Pasta.

## Fleischgerichte/ Carne

Rinds-Hohrücken (200g) aus dem Simmental, Kräuterbutter, Risotto & Gemüse	CHF 44.00
Rehgeschnetzelttes mit Apfelrahmsauce und knuspriger Rösti	CHF 48.00
Kalbs- Saltimbocca mit Safranrisotto & Gemüse	CHF 44.00
Pouletbrust mit Parmesan-Thymiankruste mit einer Beilage nach Ihrer Wahl; Risotto, Butternudeln, Kartoffelsalat, Salat oder Tagesgemüse	CHF 34.00

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch. Ausnahmen sind deklariert

## Dessert/ Dolci

Käseteller mit hausgemachtem Früchte- & Nussbrot	CHF 10.50
Fragen Sie nach unserer Gelati-/ Coupekarte	1 Kugel CHF 3.50, 2 Kugeln CHF 6.50
Zitronen-Soufflé mit Früchten & Vanilleglacé (ab 2 Pers.)	CHF 12.50
Monte Bianco (Marroni, Meringue, Vanilleglace & Rahm)	CHF 10.50

Inkl. 7.7% MwSt