

Michelas Oktober- Novemberkarte

Vorspeisen/ Primi

Tagessuppe	CHF 12.00
Saisonsalat mit karamellisierten Kürbiskernen & Kürbisöl	CHF 8.50
Rinds-Carpaccio mit Baumnüssen & Balsamico Perlen	CHF 21.50
Nüsslisalat mit pochiertem Ei, Pilzen & Grana Padano	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
Tagliatelle mit Wildschweinragout aus der Region	CHF 21 / 28
Casarecce an pikanter Tomatensauce, Moscardini & Oliven	CHF 21 / 28
Hausgemachte Ricotta-Kürbis-Ravioli mit Ricotta salata	CHF 21 / 28
Rotwein-Risotto mit Rosso & Taleggio	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 43.00
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit knuspriger Rösti	CHF 48.00
Freiland Säuli Porchetta-Style mit Gemüse-Vinaigrette auf Kartoffel-Selleriepüree	CHF 42.00
Pouletbrust mit Parmesan-Thymiankruste mit einer Beilage nach Ihrer Wahl; Risotto, Butternudeln, Kartoffel-Selleriepüree, Rösti, Salat oder Tagesgemüse	CHF 34.00

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch. Ausnahmen sind deklariert

Dessert/ Dolci

Käseteller mit hausgemachtem Früchte- & Nussbrot	CHF 12.50
Marroni-Halbgefrorenes mit warmen Portwein-Feigen	CHF 10.50
Zitronen-Soufflé mit Früchten & Vanilleglacé (ab 2 Pers.)	CHF 12.50
Ricotta-Crème im Blätterteigkörbli, Mandeln & kandierten Früchten	CHF 10.50

Inkl. 7.7% MwSt