

Menu di Pasqua

DOMENICA, 31 MARZO 2024

ANTIPASTO

Petto di anatra marinato e affumicato in casa
con misticanza primaverile e chutney al mango

PRIMO

Caserecce di grano duro con asparagi, pomodorini
ciliegia e fonduta di parmigiano

SECONDO

Tradizionale capretto cotto al forno,
salsa alle erbe
patate rosolate e caponata di verdure

Lombata di vitello glassata al bianco di merlot
patate rosolate e caponata di verdure

DOLCE

Brownie al cioccolato
con composta e spuma ai lamponi

La tradizionale colomba pasquale

CHF 68. - Menu completo

CHF 58. - Menu senza antipasto o pasta

Oster Menu

SONNTAG, 31. MÄRZ 2024

Marinierte hausgeräucherte Entenbrust
mit zartem Frühlings Salat und Mango-Chutney

Hartweizen-Casarecce-Nudeln mit Spargel,
Kirschtomaten und cremiger Parmesan Sauce

Traditionelles Zicklein im Ofen gegart an
Kräutersauce
mit gebratenen Frühkartoffeln
und Gemüse Caponata
oder

Kalbslende an weissem Merlot glasiert
mit gebratenen Frühkartoffeln
und Gemüse Caponata

Schokoladen Brownie mit Himbeer-Kompott
und Mousse

Traditionelle Oster Taube

CHF 68. - Vollständiges Menü
CHF 58. - Menü ohne Vorspeise oder Pasta