

Tageskarte

Vegetarisches

Bunter Salat mit Frenchdressing

6,60/4,40

Linguine mit Tomatensoße und Parmesan

8,90/6,60

Rigatoni mit Rahmkäse-Soße, Wirsingstreifen und geröstete Haselnüsse

9,80/7,50

Südtiroler Spinatnocken mit Salbeibutter und Parmesan

11,00/8,50

Brokkoli mit Gorgonzolasoße, gebratene Birnen, Kartoffelrösti

11,00/8,50

Klassisches

Bunter Salat mit gebeiztem Lachs, Scampi und Orangen-Basilikumsoße

12,80/9,80

Linguine „arrabiata“ mit Tomatensoße, Speck, Chili und Parmesan

9,80/7,50

Rigatoni mit Enten-Bolognese, Äpfeln und Preiselbeeren

11,00/8,50

Gebackenes Schnitzel vom schwarzen Schwein auf Gemüse-Gröstl

12,80/9,80

Gebratenes Thunfischfilet auf Safran-Rucola-Risotto

17,50/13,50

Tagliatelle mit Filetspitzen vom Rind und Gemüse in grüner Pfeffersoße

17,50/13,50

Dessert

Crème Brûlée 4,40

Mousse au Chocolat 4,40

Panna cotta 4,40