

# HAUSGEMACHTE SPEZIALITÄTEN FRISCH FÜR SIE ZUBEREITET

## TAPAS DER WOCHE

Hier finden Sie die wöchentlich wechselnden Angebote

Zucchini-cremesuppe mit Cappuccinoschaum	7
Piemontesisches Vitello Tonnato	11.50
Couscous-Salat mit feinem Ofengemüse und Safran-Mayonnaise	9
Poulet-Involtini gefüllt mit Gorgonzola und Birne	12.50
Sommer-Risotto mit würzigen Kräutern und Sommerpilzen	9

TAPAS-SELECTION (alle 5 Tapas) 41

WEINBEGLEITUNG ZU DEN AKTUELLEN TAPAS 22

1 dl Gómez Cruzado Blanco Rioja, Spanien

1 dl Riesling Fructus, Deutschland oder 1 dl Floramundi Cerasuolo di Vittoria, Sizilien

1 dl Syrah Adrian Mathier, Wallis

Werfen Sie einen Blick in unsere Vitrine, das Angebot wechselt täglich.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

## WEITERE KÖSTLICHKEITEN

Knusprige Crostini (5 Stück)	9
Knoblibrot	7
Gläschen mit Antipasti nach Wahl (Oliven, Sbrinz, getr. Tomaten usw.)	3
Veritas in Vino – von allem ein bisschen, ein wahrer Genuss!	25
Käse-Variation – bunte Auswahl von fünf Spezialitäten	19
Piatto di carne – unser Apéritiv für Fleischliebhaber*innen	19
Vegi-Teller – ein bunter Strauss fleischloser Köstlichkeiten	19
Panzanella-Salat - der klassische toskanische Brotsalat	12
Pulpo-Salat - zart, frisch, aromatisch	14
Nüssli-Salat mit Speck und pochiertem Ei	12
Frittiertes Gemüse an pikanter Salsa und Guacamole	12
Pasta der Woche - immer wieder anders	25

## DOLCE VITA

Sommerrolle mit Mango und Ananas auf Feigen-Carpaccio	8
1 Kugel Sorbet, diverse Sorten	3
Warmes Schoggiküchlein mit flüssigem Kern	6

Dazu noch das passende Glas Süsswein

Muscat de Baumes de venise 8/dl

Herkunft unserer Lebensmittel: Unser Fleisch kommt aus der Schweiz. Leiden Sie unter Allergien oder Unverträglichkeiten? Gerne informieren wir Sie über die Zutaten in unseren Gerichten.