

MENÙ DI FINE DI SETTIMANA 36 (WEEKEND MENU)

Zu jedem Gericht wird am Mittag ein Menüsalat oder Gemüsecrèmesuppe mit serviert

I „EGI“ 	CANNELLONI ALLA CAPRESE Teigblätter gefüllt mit Tomaten und Mozzarella an Tomaten-Rahmsauce überbacken mit Mozzarella	CHF 17.50
II „TAGES HIT“	RIZ CASIMIR Pouletgeschnetzeltes mit versch. Gemüse und exotische Früchten an milder Currysauce serviert im Reiring	CHF 19.50
III	FRITURA MISTA DI PESCE Egli, Zander und Alaskaseelachsfilet im Bierteig gebraten dazu Tartarsauce begleitet von Pommes-Frites	CHF 23.50
IV	POLLO MARINATI AL FORNO Marinierte Mistkratzerli vom Ofen an feiner Haussauce begleitet von Rosmarin-Bratkartoffeln	CHF 27.50
V	PASTA DEL GIORNO Orrechiette mit Cocktail-Crevetten, Zucchiniestreifen und Rucola verfeinert mit Olivenöl extra vergine und Parmesan	CHF 21.50
VI	PIZZA FANTASIA Tomaten, Mozzarella, geräucherten Lachs und Kapern	CHF 19.50
	DOLCE DELLA SETTIMANA Flan Karamell (am Mittag inkl. Espresso/Kaffee)	CHF 6.90

VINO DEL MESE



Traubensorte
Herkunft
Charakter

BORGONERO TOSCANA IGT

Sangiovese, Sryrah, Cabarnet Sauvignon
 Italien / Toscana
 Ein Supertoskaner mit hervorragender Persönlichkeit.
 In der Nase reife Aromen von Schwarzkirschen,
 dunklen Waldbeeren und mediterranen Kräutern.
 Am Gaumen rund mit seidigen Tannine.
 Ein toller Wein mit grosser Zukunft.



MENÙ DI FINE DI SETTIMANA 36 (WEEKEND MENU)

Zu jedem Gericht wird am Mittag ein Menüsalat oder Gemüsecrèmesuppe mit serviert

I „EGI“ 	CANNELLONI ALLA CAPRESE Teigblätter gefüllt mit Tomaten und Mozzarella an Tomaten-Rahmsauce überbacken mit Mozzarella	CHF 17.50
II „TAGES HIT“	RIZ CASIMIR Pouletgeschnetzeltes mit versch. Gemüse und exotische Früchten an milder Currysauce serviert im Reiring	CHF 19.50
III	FRITURA MISTA DI PESCE Egli, Zander und Alaskaseelachsfilet im Bierteig gebraten dazu Tartarsauce begleitet von Pommes-Frites	CHF 23.50
IV	POLLO MARINATI AL FORNO Marinierte Mistkratzerli vom Ofen an feiner Haussauce begleitet von Rosmarin-Bratkartoffeln	CHF 27.50
V	PASTA DEL GIORNO Orrechiette mit Cocktail-Crevetten, Zucchiniestreifen und Rucola verfeinert mit Olivenöl extra vergine und Parmesan	CHF 21.50
VI	PIZZA FANTASIA Tomaten, Mozzarella, geräucherten Lachs und Kapern	CHF 19.50
	DOLCE DELLA SETTIMANA Flan Karamell (am Mittag inkl. Espresso/Kaffee)	CHF 6.90

VINO DEL MESE



Traubensorte
Herkunft
Charakter

BORGONERO TOSCANA IGT

Sangiovese, Sryrah, Cabarnet Sauvignon
 Italien / Toscana
 Ein Supertoskaner mit hervorragender Persönlichkeit.
 In der Nase reife Aromen von Schwarzkirschen,
 dunklen Waldbeeren und mediterranen Kräutern.
 Am Gaumen rund mit seidigen Tannine.
 Ein toller Wein mit grosser Zukunft.

dl 7.00



MENÙ DI FINE DI SETTIMANA 36 (WEEKEND MENU)

Zu jedem Gericht wird am Mittag ein Menüsalat oder Gemüsecrèmesuppe mit serviert

I „EGI“ 	CANNELLONI ALLA CAPRESE Teigblätter gefüllt mit Tomaten und Mozzarella an Tomaten-Rahmsauce überbacken mit Mozzarella	CHF 17.50
II „TAGES HIT“	RIZ CASIMIR Pouletgeschnetzeltes mit versch. Gemüse und exotische Früchten an milder Currysauce serviert im Reiring	CHF 19.50
III	FRITURA MISTA DI PESCE Egli, Zander und Alaskaseelachsfilet im Bierteig gebraten dazu Tartarsauce begleitet von Pommes-Frites	CHF 23.50
IV	POLLO MARINATI AL FORNO Marinierte Mistkratzerli vom Ofen an feiner Haussauce begleitet von Rosmarin-Bratkartoffeln	CHF 27.50
V	PASTA DEL GIORNO Orrechiette mit Cocktail-Crevetten, Zucchiniestreifen und Rucola verfeinert mit Olivenöl extra vergine und Parmesan	CHF 21.50
VI	PIZZA FANTASIA Tomaten, Mozzarella, geräucherten Lachs und Kapern	CHF 19.50
	DOLCE DELLA SETTIMANA Flan Karamell (am Mittag inkl. Espresso/Kaffee)	CHF 6.90

VINO DEL MESE



Traubensorte
Herkunft
Charakter

BORGONERO TOSCANA IGT

Sangiovese, Sryrah, Cabarnet Sauvignon
 Italien / Toscana
 Ein Supertoskaner mit hervorragender Persönlichkeit.
 In der Nase reife Aromen von Schwarzkirschen,
 dunklen Waldbeeren und mediterranen Kräutern.
 Am Gaumen rund mit seidigen Tannine.
 Ein toller Wein mit grosser Zukunft.

dl 7.00



MENÙ DI FINE DI SETTIMANA 36 (WEEKEND MENU)

Zu jedem Gericht wird am Mittag ein Menüsalat oder Gemüsecrèmesuppe mit serviert

I „EGI“ 	CANNELLONI ALLA CAPRESE Teigblätter gefüllt mit Tomaten und Mozzarella an Tomaten-Rahmsauce überbacken mit Mozzarella	CHF 17.50
II „TAGES HIT,“	RIZ CASIMIR Pouletgeschnetzeltes mit versch. Gemüse und exotische Früchten an milder Currysauce serviert im Reiring	CHF 19.50
III	FRITURA MISTA DI PESCE Egli, Zander und Alaskaseelachsfilet im Bierteig gebraten dazu Tartarsauce begleitet von Pommes-Frites	CHF 23.50
IV	POLLO MARINATI AL FORNO Marinierte Mistkratzerli vom Ofen an feiner Haussauce begleitet von Rosmarin-Bratkartoffeln	CHF 27.50
V	PASTA DEL GIORNO Orrechiette mit Cocktail-Crevetten, Zucchiniestreifen und Rucola verfeinert mit Olivenöl extra vergine und Parmesan	CHF 21.50
VI	PIZZA FANTASIA Tomaten, Mozzarella, geräucherten Lachs und Kapern	CHF 19.50
	DOLCE DELLA SETTIMANA Flan Karamell (am Mittag inkl. Espresso/Kaffee)	CHF 6.90

VINO DEL MESE



Traubensorte
Herkunft
Charakter

BORGONERO TOSCANA IGT

Sangiovese, Sryrah, Cabarnet Sauvignon
 Italien / Toscana
 Ein Supertoskaner mit hervorragender Persönlichkeit.
 In der Nase reife Aromen von Schwarzkirschen,
 dunklen Waldbeeren und mediterranen Kräutern.
 Am Gaumen rund mit seidigen Tannine.
 Ein toller Wein mit grosser Zukunft.

dl 7.00



MENÙ DI FINE DI SETTIMANA 36 (WEEKEND MENU)

Zu jedem Gericht wird am Mittag ein Menüsalat oder Gemüsecrèmesuppe mit serviert

I „EGI“ 	CANNELLONI ALLA CAPRESE Teigblätter gefüllt mit Tomaten und Mozzarella an Tomaten-Rahmsauce überbacken mit Mozzarella	CHF 17.50
II „TAGES HIT“	RIZ CASIMIR Pouletgeschnetzeltes mit versch. Gemüse und exotische Früchten an milder Currysauce serviert im Reiring	CHF 19.50
III	FRITURA MISTA DI PESCE Egli, Zander und Alaskaseelachsfilet im Bierteig gebraten dazu Tartarsauce begleitet von Pommes-Frites	CHF 23.50
IV	POLLO MARINATI AL FORNO Marinierte Mistkratzerli vom Ofen an feiner Haussauce begleitet von Rosmarin-Bratkartoffeln	CHF 27.50
V	PASTA DEL GIORNO Orrechiette mit Cocktail-Crevetten, Zucchiniestreifen und Rucola verfeinert mit Olivenöl extra vergine und Parmesan	CHF 21.50
VI	PIZZA FANTASIA Tomaten, Mozzarella, geräucherten Lachs und Kapern	CHF 19.50
	DOLCE DELLA SETTIMANA Flan Karamell (am Mittag inkl. Espresso/Kaffee)	CHF 6.90

VINO DEL MESE



Traubensorte
Herkunft
Charakter

BORGONERO TOSCANA IGT

Sangiovese, Sryrah, Cabarnet Sauvignon
 Italien / Toscana
 Ein Supertoskaner mit hervorragender Persönlichkeit.
 In der Nase reife Aromen von Schwarzkirschen,
 dunklen Waldbeeren und mediterranen Kräutern.
 Am Gaumen rund mit seidigen Tannine.
 Ein toller Wein mit grosser Zukunft.

dl 7.00



MENÙ DI FINE DI SETTIMANA 36 (WEEKEND MENU)

Zu jedem Gericht wird am Mittag ein Menüsalat oder Gemüsecrèmesuppe mit serviert

I „EGI“ 	CANNELLONI ALLA CAPRESE Teigblätter gefüllt mit Tomaten und Mozzarella an Tomaten-Rahmsauce überbacken mit Mozzarella	CHF 17.50
II „TAGES HIT“	RIZ CASIMIR Pouletgeschnetzeltes mit versch. Gemüse und exotische Früchten an milder Currysauce serviert im Reiring	CHF 19.50
III	FRITURA MISTA DI PESCE Egli, Zander und Alaskaseelachsfilet im Bierteig gebraten dazu Tartarsauce begleitet von Pommes-Frites	CHF 23.50
IV	POLLO MARINATI AL FORNO Marinierte Mistkratzerli vom Ofen an feiner Haussauce begleitet von Rosmarin-Bratkartoffeln	CHF 27.50
V	PASTA DEL GIORNO Orrechiette mit Cocktail-Crevetten, Zucchiniestreifen und Rucola verfeinert mit Olivenöl extra vergine und Parmesan	CHF 21.50
VI	PIZZA FANTASIA Tomaten, Mozzarella, geräucherten Lachs und Kapern	CHF 19.50
	DOLCE DELLA SETTIMANA Flan Karamell (am Mittag inkl. Espresso/Kaffee)	CHF 6.90

VINO DEL MESE



Traubensorte
Herkunft
Charakter

BORGONERO TOSCANA IGT

Sangiovese, Sryrah, Cabarnet Sauvignon
 Italien / Toscana
 Ein Supertoskaner mit hervorragender Persönlichkeit.
 In der Nase reife Aromen von Schwarzkirschen,
 dunklen Waldbeeren und mediterranen Kräutern.
 Am Gaumen rund mit seidigen Tannine.
 Ein toller Wein mit grosser Zukunft.

dl 7.00



MENÜ DI FINE DI SETTIMANA 36 (WEEKEND MENU)

Zu jedem Gericht wird am Mittag ein Menüsalat oder Gemüsecrèmesuppe mit serviert

I „EGI“ 	CANNELLONI ALLA CAPRESE Teigblätter gefüllt mit Tomaten und Mozzarella an Tomaten-Rahmsauce überbacken mit Mozzarella	CHF 17.50
II „TAGES HIT“	RIZ CASIMIR Pouletgeschnetzeltes mit versch. Gemüse und exotische Früchten an milder Currysauce serviert im Reiring	CHF 19.50
III	FRITURA MISTA DI PESCE Egli, Zander und Alaskaseelachsfilet im Bierteig gebraten dazu Tartarsauce begleitet von Pommes-Frites	CHF 23.50
IV	POLLO MARINATI AL FORNO Marinierte Mistkratzerli vom Ofen an feiner Haussauce begleitet von Rosmarin-Bratkartoffeln	CHF 27.50
V	PASTA DEL GIORNO Orrechiette mit Cocktail-Crevetten, Zucchiniestreifen und Rucola verfeinert mit Olivenöl extra vergine und Parmesan	CHF 21.50
VI	PIZZA FANTASIA Tomaten, Mozzarella, geräucherten Lachs und Kapern	CHF 19.50
	DOLCE DELLA SETTIMANA Flan Karamell (am Mittag inkl. Espresso/Kaffee)	CHF 6.90

VINO DEL MESE



Traubensorte
Herkunft
Charakter

BORGONERO TOSCANA IGT

Sangiovese, Sryrah, Cabarnet Sauvignon
 Italien / Toscana
 Ein Supertoskaner mit hervorragender Persönlichkeit.
 In der Nase reife Aromen von Schwarzkirschen,
 dunklen Waldbeeren und mediterranen Kräutern.
 Am Gaumen rund mit seidigen Tannine.
 Ein toller Wein mit grosser Zukunft.

dl 7.00



MENÙ DI FINE DI SETTIMANA 36 (WEEKEND MENU)

Zu jedem Gericht wird am Mittag ein Menüsalat oder Gemüsecrèmesuppe mit serviert

I „EGI“	CANNELLONI ALLA CAPRESE Teigblätter gefüllt mit Tomaten und Mozzarella an Tomaten-Rahmsauce überbacken mit Mozzarella	CHF 17.50
II „TAGES HIT,“	RIZ CASIMIR Pouletgeschnetzeltes mit versch. Gemüse und exotische Früchten an milder Currysauce serviert im Reiring	CHF 19.50
III	FRITURA MISTA DI PESCE Egli, Zander und Alaskaseelachsfilet im Bierteig gebraten dazu Tartarsauce begleitet von Pommes-Frites	CHF 23.50
IV	POLLO MARINATI AL FORNO Marinierte Mistkratzerli vom Ofen an feiner Haussauce begleitet von Rosmarin-Bratkartoffeln	CHF 27.50
V	PASTA DEL GIORNO Orrechiette mit Cocktail-Crevetten, Zucchiniestreifen und Rucola verfeinert mit Olivenöl extra vergine und Parmesan	CHF 21.50
VI	PIZZA FANTASIA Tomaten, Mozzarella, geräucherten Lachs und Kapern	CHF 19.50
	DOLCE DELLA SETTIMANA Flan Karamell (am Mittag inkl. Espresso/Kaffee)	CHF 6.90

VINO DEL MESE



Traubensorte
Herkunft
Charakter

BORGONERO TOSCANA IGT

Sangiovese, Sryrah, Cabarnet Sauvignon
 Italien / Toscana
 Ein Supertoskaner mit hervorragender Persönlichkeit.
 In der Nase reife Aromen von Schwarzkirschen,
 dunklen Waldbeeren und mediterranen Kräutern.
 Am Gaumen rund mit seidigen Tannine.
 Ein toller Wein mit grosser Zukunft.

dl 7.00



MENÙ DI FINE DI SETTIMANA 36 (WEEKEND MENU)

Zu jedem Gericht wird am Mittag ein Menüsalat oder Gemüsecrèmesuppe mit serviert

I „EGI“	CANNELLONI ALLA CAPRESE Teigblätter gefüllt mit Tomaten und Mozzarella an Tomaten-Rahmsauce überbacken mit Mozzarella	CHF 17.50
II „TAGES HIT,“	RIZ CASIMIR Pouletgeschnetzeltes mit versch. Gemüse und exotische Früchten an milder Currysauce serviert im Reiring	CHF 19.50
III	FRITURA MISTA DI PESCE Egli, Zander und Alaskaseelachsfilet im Bierteig gebraten dazu Tartarsauce begleitet von Pommes-Frites	CHF 23.50
IV	POLLO MARINATI AL FORNO Marinierte Mistkratzerli vom Ofen an feiner Haussauce begleitet von Rosmarin-Bratkartoffeln	CHF 27.50
V	PASTA DEL GIORNO Orrechiette mit Cocktail-Crevetten, Zucchiniestreifen und Rucola verfeinert mit Olivenöl extra vergine und Parmesan	CHF 21.50
VI	PIZZA FANTASIA Tomaten, Mozzarella, geräucherten Lachs und Kapern	CHF 19.50
	DOLCE DELLA SETTIMANA Flan Karamell (am Mittag inkl. Espresso/Kaffee)	CHF 6.90

VINO DEL MESE



Traubensorte
Herkunft
Charakter

BORGONERO TOSCANA IGT

Sangiovese, Sryrah, Cabarnet Sauvignon
 Italien / Toscana
 Ein Supertoskaner mit hervorragender Persönlichkeit.
 In der Nase reife Aromen von Schwarzkirschen,
 dunklen Waldbeeren und mediterranen Kräutern.
 Am Gaumen rund mit seidigen Tannine.
 Ein toller Wein mit grosser Zukunft.

dl 7.00



MENÙ DI FINE DI SETTIMANA 36 (WEEKEND MENU)

Zu jedem Gericht wird am Mittag ein Menüsalat oder Gemüsecrèmesuppe mit serviert

I „EGI“ 	CANNELLONI ALLA CAPRESE Teigblätter gefüllt mit Tomaten und Mozzarella an Tomaten-Rahmsauce überbacken mit Mozzarella	CHF 17.50
II „TAGES HIT“	RIZ CASIMIR Pouletgeschnetzeltes mit versch. Gemüse und exotische Früchten an milder Currysauce serviert im Reiring	CHF 19.50
III	FRITURA MISTA DI PESCE Egli, Zander und Alaskaseelachsfilet im Bierteig gebraten dazu Tartarsauce begleitet von Pommes-Frites	CHF 23.50
IV	POLLO MARINATI AL FORNO Marinierte Mistkratzerli vom Ofen an feiner Haussauce begleitet von Rosmarin-Bratkartoffeln	CHF 27.50
V	PASTA DEL GIORNO Orrechiette mit Cocktail-Crevetten, Zucchiniestreifen und Rucola verfeinert mit Olivenöl extra vergine und Parmesan	CHF 21.50
VI	PIZZA FANTASIA Tomaten, Mozzarella, geräucherten Lachs und Kapern	CHF 19.50
	DOLCE DELLA SETTIMANA Flan Karamell (am Mittag inkl. Espresso/Kaffee)	CHF 6.90

VINO DEL MESE



Traubensorte
Herkunft
Charakter

BORGONERO TOSCANA IGT

Sangiovese, Sryrah, Cabarnet Sauvignon
 Italien / Toscana
 Ein Supertoskaner mit hervorragender Persönlichkeit.
 In der Nase reife Aromen von Schwarzkirschen,
 dunklen Waldbeeren und mediterranen Kräutern.
 Am Gaumen rund mit seidigen Tannine.
 Ein toller Wein mit grosser Zukunft.

dl 7.00



MENÙ DI FINE DI SETTIMANA 36 (WEEKEND MENU)

Zu jedem Gericht wird am Mittag ein Menüsalat oder Gemüsecrèmesuppe mit serviert

I „EGI“ 	CANNELLONI ALLA CAPRESE Teigblätter gefüllt mit Tomaten und Mozzarella an Tomaten-Rahmsauce überbacken mit Mozzarella	CHF 17.50
II „TAGES HIT“	RIZ CASIMIR Pouletgeschnetzeltes mit versch. Gemüse und exotische Früchten an milder Currysauce serviert im Reiring	CHF 19.50
III	FRITURA MISTA DI PESCE Egli, Zander und Alaskaseelachsfilet im Bierteig gebraten dazu Tartarsauce begleitet von Pommes-Frites	CHF 23.50
IV	POLLO MARINATI AL FORNO Marinierte Mistkratzerli vom Ofen an feiner Haussauce begleitet von Rosmarin-Bratkartoffeln	CHF 27.50
V	PASTA DEL GIORNO Orrechiette mit Cocktail-Crevetten, Zucchiniestreifen und Rucola verfeinert mit Olivenöl extra vergine und Parmesan	CHF 21.50
VI	PIZZA FANTASIA Tomaten, Mozzarella, geräucherten Lachs und Kapern	CHF 19.50
	DOLCE DELLA SETTIMANA Flan Karamell (am Mittag inkl. Espresso/Kaffee)	CHF 6.90

VINO DEL MESE



Traubensorte
Herkunft
Charakter

BORGONERO TOSCANA IGT

Sangiovese, Sryrah, Cabarnet Sauvignon
 Italien / Toscana
 Ein Supertoskaner mit hervorragender Persönlichkeit.
 In der Nase reife Aromen von Schwarzkirschen,
 dunklen Waldbeeren und mediterranen Kräutern.
 Am Gaumen rund mit seidigen Tannine.
 Ein toller Wein mit grosser Zukunft.

dl 7.00



MENÙ DI FINE DI SETTIMANA 36 (WEEKEND MENU)

Zu jedem Gericht wird am Mittag ein Menüsalat oder Gemüsecrèmesuppe mit serviert

I „EGI“ 	CANNELLONI ALLA CAPRESE Teigblätter gefüllt mit Tomaten und Mozzarella an Tomaten-Rahmsauce überbacken mit Mozzarella	CHF 17.50
II „TAGES HIT,“	RIZ CASIMIR Pouletgeschnetzeltes mit versch. Gemüse und exotische Früchten an milder Currysauce serviert im Reiring	CHF 19.50
III	FRITURA MISTA DI PESCE Egli, Zander und Alaskaseelachsfilet im Bierteig gebraten dazu Tartarsauce begleitet von Pommes-Frites	CHF 23.50
IV	POLLO MARINATI AL FORNO Marinierte Mistkratzerli vom Ofen an feiner Haussauce begleitet von Rosmarin-Bratkartoffeln	CHF 27.50
V	PASTA DEL GIORNO Orrechiette mit Cocktail-Crevetten, Zucchiniestreifen und Rucola verfeinert mit Olivenöl extra vergine und Parmesan	CHF 21.50
VI	PIZZA FANTASIA Tomaten, Mozzarella, geräucherten Lachs und Kapern	CHF 19.50
	DOLCE DELLA SETTIMANA Flan Karamell (am Mittag inkl. Espresso/Kaffee)	CHF 6.90

VINO DEL MESE



Traubensorte
Herkunft
Charakter

BORGONERO TOSCANA IGT

Sangiovese, Sryrah, Cabarnet Sauvignon
 Italien / Toscana
 Ein Supertoskaner mit hervorragender Persönlichkeit.
 In der Nase reife Aromen von Schwarzkirschen,
 dunklen Waldbeeren und mediterranen Kräutern.
 Am Gaumen rund mit seidigen Tannine.
 Ein toller Wein mit grosser Zukunft.

dl 7.00



MENÙ DI FINE DI SETTIMANA 36 (WEEKEND MENU)

Zu jedem Gericht wird am Mittag ein Menüsalat oder Gemüsecrèmesuppe mit serviert

I „EGI“	CANNELLONI ALLA CAPRESE Teigblätter gefüllt mit Tomaten und Mozzarella an Tomaten-Rahmsauce überbacken mit Mozzarella	CHF 17.50
II „TAGES HIT,“	RIZ CASIMIR Pouletgeschnetzeltes mit versch. Gemüse und exotische Früchten an milder Currysauce serviert im Reiring	CHF 19.50
III	FRITURA MISTA DI PESCE Egli, Zander und Alaskaseelachsfilet im Bierteig gebraten dazu Tartarsauce begleitet von Pommes-Frites	CHF 23.50
IV	POLLO MARINATI AL FORNO Marinierte Mistkratzerli vom Ofen an feiner Haussauce begleitet von Rosmarin-Bratkartoffeln	CHF 27.50
V	PASTA DEL GIORNO Orrechiette mit Cocktail-Crevetten, Zucchiniestreifen und Rucola verfeinert mit Olivenöl extra vergine und Parmesan	CHF 21.50
VI	PIZZA FANTASIA Tomaten, Mozzarella, geräucherten Lachs und Kapern	CHF 19.50
	DOLCE DELLA SETTIMANA Flan Karamell (am Mittag inkl. Espresso/Kaffee)	CHF 6.90

VINO DEL MESE



Traubensorte
Herkunft
Charakter

BORGONERO TOSCANA IGT

Sangiovese, Sryrah, Cabarnet Sauvignon
 Italien / Toscana
 Ein Supertoskaner mit hervorragender Persönlichkeit.
 In der Nase reife Aromen von Schwarzkirschen,
 dunklen Waldbeeren und mediterranen Kräutern.
 Am Gaumen rund mit seidigen Tannine.
 Ein toller Wein mit grosser Zukunft.

dl 7.00



MENÜ DI FINE DI SETTIMANA 36 (WEEKEND MENU)

Zu jedem Gericht wird am Mittag ein Menüsalat oder Gemüsecrèmesuppe mit serviert

I „EGI“ 	CANNELLONI ALLA CAPRESE Teigblätter gefüllt mit Tomaten und Mozzarella an Tomaten-Rahmsauce überbacken mit Mozzarella	CHF 17.50
II „TAGES HIT“	RIZ CASIMIR Pouletgeschnetzeltes mit versch. Gemüse und exotische Früchten an milder Currysauce serviert im Reiring	CHF 19.50
III	FRITURA MISTA DI PESCE Egli, Zander und Alaskaseelachsfilet im Bierteig gebraten dazu Tartarsauce begleitet von Pommes-Frites	CHF 23.50
IV	POLLO MARINATI AL FORNO Marinierte Mistkratzerli vom Ofen an feiner Haussauce begleitet von Rosmarin-Bratkartoffeln	CHF 27.50
V	PASTA DEL GIORNO Orrechiette mit Cocktail-Crevetten, Zucchiniestreifen und Rucola verfeinert mit Olivenöl extra vergine und Parmesan	CHF 21.50
VI	PIZZA FANTASIA Tomaten, Mozzarella, geräucherten Lachs und Kapern	CHF 19.50
	DOLCE DELLA SETTIMANA Flan Karamell (am Mittag inkl. Espresso/Kaffee)	CHF 6.90

VINO DEL MESE



Traubensorte
Herkunft
Charakter

BORGONERO TOSCANA IGT

Sangiovese, Sryrah, Cabarnet Sauvignon
 Italien / Toscana
 Ein Supertoskaner mit hervorragender Persönlichkeit.
 In der Nase reife Aromen von Schwarzkirschen,
 dunklen Waldbeeren und mediterranen Kräutern.
 Am Gaumen rund mit seidigen Tannine.
 Ein toller Wein mit grosser Zukunft.

dl 7.00



MENÜ DI FINE DI SETTIMANA 36 (WEEKEND MENU)

Zu jedem Gericht wird am Mittag ein Menüsalat oder Gemüsecrèmesuppe mit serviert

I „EGI“ 	CANNELLONI ALLA CAPRESE Teigblätter gefüllt mit Tomaten und Mozzarella an Tomaten-Rahmsauce überbacken mit Mozzarella	CHF 17.50
II „TAGES HIT“	RIZ CASIMIR Pouletgeschnetzeltes mit versch. Gemüse und exotische Früchten an milder Currysauce serviert im Reiring	CHF 19.50
III	FRITURA MISTA DI PESCE Egli, Zander und Alaskaseelachsfilet im Bierteig gebraten dazu Tartarsauce begleitet von Pommes-Frites	CHF 23.50
IV	POLLO MARINATI AL FORNO Marinierte Mistkratzerli vom Ofen an feiner Haussauce begleitet von Rosmarin-Bratkartoffeln	CHF 27.50
V	PASTA DEL GIORNO Orrechiette mit Cocktail-Crevetten, Zucchiniestreifen und Rucola verfeinert mit Olivenöl extra vergine und Parmesan	CHF 21.50
VI	PIZZA FANTASIA Tomaten, Mozzarella, geräucherten Lachs und Kapern	CHF 19.50
	DOLCE DELLA SETTIMANA Flan Karamell (am Mittag inkl. Espresso/Kaffee)	CHF 6.90

VINO DEL MESE



Traubensorte
Herkunft
Charakter

BORGONERO TOSCANA IGT

Sangiovese, Sryrah, Cabarnet Sauvignon
 Italien / Toscana
 Ein Supertoskaner mit hervorragender Persönlichkeit.
 In der Nase reife Aromen von Schwarzkirschen,
 dunklen Waldbeeren und mediterranen Kräutern.
 Am Gaumen rund mit seidigen Tannine.
 Ein toller Wein mit grosser Zukunft.

dl 7.00

