

KW 11

Mittagsmenüs



1. Spaghetti Aglio, Olio e Pepe 16.00.-

Ein einfaches italienisches Pastagericht mit Spaghetti, Knoblauch, Olivenöl und schwarzem Pfeffer

2. Risotto ai Asparagi e Pancetta 17.00.-

Ein cremiges Risotto mit Spargel und knusprigem Pancetta, typisch für die italienische Küche.

3. Spaghetti ai Funghi 18.00.-

Spaghetti mit einer cremigen Sauce aus Cardoncelli, Steinpilzen und Champignons, verfeinert mit Sahne und Kräutern.

4. Polpette di maiale al sugo 19.00.-

Saftige Schweinefleischbällchen in einer herzhaften Tomatensauce, serviert mit lockerem Reis und zarten Brokkoli, verfeinert mit gerösteten Mandeln

5. Pangasio al Limone 24.00.-

Zartes Pangasiusfilet in Zitronensauce, serviert mit Kartoffelsalat und Gemüse

6. Zürcher Geschnetzeltes 22.00.-

Zartes Kalbfleisch in einer cremigen Rahmsauce mit Champignons, serviert mit knusprigen Röstli.

7. Pizza nach Wahl 19.50.-

Zu jedem Menü gehört ein frischer Salat oder eine aromatische Suppe sowie ein köstliches Dessert



MENU

STARTER

*Chilled Avocado and Cucumber Soup,
Prosciutto-Wrapped Melon*

MAIN

*Herb-Crusted Rack of Lamb,
Pan-Seared Salmon with Lemon Butter
Sauce*

DESSERT

*Classic Tiramisu,
Lemon Sorbet with Fresh
Berries*

WITH LOVE

Olivia + Alex

