

## März Tagundnachtgleiche

<b>Aperitivo</b> "HUGO" Prosecco, Holunderblute, Limette und Pfefferminzblätter	<b>Fr. 12.50</b>
<b>Crema di asparagi</b> Spargelcrèmesuppe	<b>Fr. 10.50</b>
<b>Insalata di dente di leone e pancetta</b> Löwenzahnsalat mit Speckwürfeli und Brotcroûtons	<b>Fr. 14.50</b>
<b>Ravioli all`aglio orsino</b> Mit Bärlauch gefüllte Ravioli mit Butter und Datteltomaten	<b>Fr. 26.00</b>
<b>Tagliatelle Primavera ( VN )</b> Nudeln mit Tomaten, Risencrevetten und Basilikum	<b>Fr. 30.00</b>
<b>Calabrese-Cordonbleu</b> Kalbs-Cordonbleu gefüllt mit Salami Piccante und Raclette Käse dazu Pommes-Frites und Karotten	<b>Fr. 43.00</b>
<b>Filetto d'agnello al tegamino ( NZ/AU )</b> Lammrückenentrecôte in Pfännchen mit Butter, Rosmarin, Salbei dazu Neuekartoffeln	<b>Fr. 43.00</b>
<b>Pizza con carciofini e melanzane</b> Tomaten, Mozzarella, Artischocken, und Auberginen	<b>Fr. 23.00</b>
Dolce:	
<b>Sorbeto mango con gin</b> Sorbet Mango mit Spanischen Orangen Gin	<b>Fr. 13.50</b>
<b>Tartufo Limoncello</b> Halbgefrorenes aus Zitroneneis mit flüssigem Limoncello	<b>Fr. 12.50</b>
Limoncello - eisgekühlter, erfrischender Zitronenlikör	<b>Fr. 9.50</b>