# *November Zeit des Loslassens*

Aperitivo

**"Afrodisia"** Prosecco,Aperol,Tonic Wasser,Orangenscheibe **Fr. 13.50**

**Insalata di lenticchie con sedano Olivenöl und Balsamico** **Fr. 14.50**
Linsensalat mit Stangensellerie, Peterli, Balsamico und Olivenöl

**Spaghetti frutti di mare** **Fr. 30.00**
Meeresfruchte Spaghetti mit Weisswein, Tomaten und Kräutern

**Ravioli ai funghi porcini** **Fr. 28.00**
Mit Steinpilzen gefüllte Ravioli, an leichter Steinpilzrahmsauce

**Scaloppine di vitello Valdostana** **Fr.44.00**
Kalbschnitzel mit Vorderschinken und Taleggio im Pfännchen gratiniert,
dazu Risotto

**Ossobuco di vitello alla milanese ( 350 gr )** **Fr. 47.50**
In Wein und Gemüse geschmorte Kalbshaxe, dazu Safranrisotto

**Fegato di vitello alla veneziana** **Fr. 44.00**
Kalbsleber in Butter,Zwiebeln und Salbei dazu Safranrisotto

**Costolette d'agnello al tegamino con erbette fini ( NZ-AU )** **Fr.43.00**
Lammkotelets im Pfännchen mit frischem Kräuter dazu Neukartoffeln

**Dolce:**

**Tartufo Limoncello** **Fr. 12.50**
Halbgefrorenes aus Zitroneneis mit fiüssigem Limoncello

**Tortino al cioccolato con cuore fondente e gelato** **Fr. 12.50**
Warme Schokoküchlein mit Vanille Eis und Rahm

Limoncello - eisgekühlter, erfrischender Zitronenlikör **Fr. 9.50**