

DINNER

VORSPEISEN

Sommersalat

mit Tomaten, Gurken, Beeren, marinierten Pilzen und gerösteten Kernen

Sülze und Praline vom Valbella Bio-Beef

mit Kartoffelcrunch und Salsa verde

ZWISCHENGÄNGE

Paccheri

mit Vongole, Kalmar,
Sommertomaten und Kräutern

Maisschaumsuppe

mit grillierter Pouletbrust
und Liebstöckel

Lebergeschnetzeltes

mit Ackerbohnen, Tomaten,
Salbei und jungen Kartoffeln

HAUPTGÄNGE

Mistkratzerli

vom Grill, in Weissweinrisotto
mit grünen Spargeln,
Erbsen und Champignons

Seezunge

in Kräutern gebraten,
mit Kartoffelpüree
auf jungem Gemüse

Cremiges Pilzrisotto

mit sautierten Pilzen
und frischen Kräutern

DESSERTS

Tarte Tatin

mit hausgemachtem Vanilleglacé

Zitronen-Buttermilchsorbet

Frischer Fruchtsalat

Auswahl regionaler Käsespezialitäten

mit Honig, Chutney und Früchtebrot