



## Tavolata

---

Geniessen Sie eine authentische italienische Tavolata bei uns. Die Vorspeisen und Hauptgänge werden auf Platten angerichtet und auf Rechauds serviert. Dieses Angebot ist ab 18 Personen buchbar.

### 2-Gang-Tavolata

#### **Hauptgänge**

Brasato all' Amarone della Valpolicella

Swisslachs mit Artischocken und Gemüsestreifen im Pergament geschmort

Mit Mozzarella, Tomatensugo, Basilikum und Parmesan geschmortes  
Pouletbrüstchen

Kleine Arancini mit Spinat und Ricotta gefüllt

Gebratene Kartoffeln mit Zitrone und gehackten Kapern

Sizilianische Peperonata

Lauwarme Balsamico-Rüebli mit Rosinen

\*\*\*

#### **Dessertvariation**

Zabaione-Glace

Joghurt-Panna Cotta mit Blutorangengelee

Zitronengranita

Hauptgang und Desertvariation

69.00

Alle Preise in CHF und pro Person inkl. Mehrwertsteuer

## 3-Gang-Tavolata

### Vorspeisen

Italienische Käseplatte mit Trüffelhonig und Zwiebel-Cassisconfit

In Zitrusfrüchten und Gemüse gebeizte Lachsrosetten

Rosmarin-Focacciaecken mit Tomatentatar und Mozzarella

Dreifarbigen Grillgemüsespiessli

Parmaschinken, Rucola und Pinienkerne

\*\*\*

### Hauptgänge

Brasato all' Amarone della Valpolicella

Seeteufelwürfel auf Caponata-Gemüse im Pergament geschmort

Miesmuscheln in Rotwein-Tomatensauce mit aglio, oglio-Bruschetti

Grillierte Sardinen mit Zitronen-Thymian-Cremolata

Kleine Arancini mit Spinat und Ricotta gefüllt

Gebratene Kartoffeln mit Zitrone und gehackten Kapern

Sizilianische Peperonata

Lauwarme Balsamico-Rüebli mit Rosinen

\*\*\*

### Dessertvariation

Zabaione-Glace

Joghurt-Panna Cotta mit Blutorangengelee

Zitronengranita

Vorspeise, Hauptgang und Dessertvariation

88.00

Alle Preise in CHF und pro Person inkl. Mehrwertsteuer