

 Geräucherter Saibling mit Meerrettichcreme auf Blattsalat <sub>DG</sub>

17

Speck- oder Leberknödelsuppe <sub>ACGI</sub>

12

 Schlutzkrapfen mit Topfen-Spinatfüllung an zerlassener Butter <sub>ACG</sub>

16

 Spaghetti Casa  
(Zucchini, Datterini Tomaten, Speck, Knoblauch) <sub>A</sub>

14

Wienerschnitzel vom Kalb  
mit Röstkartoffeln und Preiselbeermarmelade <sub>ACG</sub>

24

  Gemüsegröstel mit Spiegelei <sub>ACG</sub>

18

   Gemischter Salat

9

Gedeck (Quellwasser und Brot)

2,50

Warme Küche von 12.00 bis 13.30 Uhr.

Bei Bedarf verwenden wir (bei einigen Speisen) auch Tiefkühlprodukte

Wir versuchen stets, lokale Zutaten zu verwenden. Im Bedarfsfall werden Zutaten aus der EU und Nicht-EU verwendet.

 Salmerino affumicato con crema di rafano su insalata verde DG

17

Canederli di speck oppure di fegato in brodo ACGI

12

 Mezzelune ripieni di ricotta e spinaci al burro fuso ACG

16

 Spaghetti Casa  
(Zucchine, datterini, speck, aglio) A

14

Milanese di vitello  
con patate arrosto e marmellata di mirtilli ACG

24

  Gröstel di verdure con uovo all'occhio di bue ACG

18

   Insalata mista

9

Coperto (Acqua della fonte e pane)

2,50

Cucina calda dalle ore 12.00 alle 13.30.

Per la preparazione di alcuni piatti si utilizzano anche prodotti surgelati

Cerchiamo sempre di utilizzare ingredienti locali. Se necessario, vengono utilizzati ingredienti provenienti dall'UE e da paesi extra UE.