

Ziegenkäseflan mit Trüffelhonig auf Blattsalat ^{ACG}

13

Gerstensuppe mit Selchfleisch ^{Ai}

8

Spaghetti Casa ^{AG}
(Datterini Tomaten, Zucchini, Speck und Knoblauch)

12

Käseknödel auf Scheiben von Roter Bete
mit Schüttelbrotbröseln ^{ACG}

12

Wienerschnitzel
mit Röstkartoffeln und Preiselbeermarmelade ^{ACG}

22

Bauerngröstl mit Krautsalat ⁱ

18

Gemischter Salat

7

Ricottaknödel mit Nougat-Espuma ^{ACGH}

11

Gedeck (Quellwasser und Brot)

1,5

Warme Küche von 12.00 bis 13.30 Uhr.
Bei Bedarf verwenden wir (bei einigen Speisen) auch Tiefkühlprodukte

Flan di caprino con miele al tartufo su insalata di stagione ACG

13

Zuppa d'orzo con carne salmistrata AI

8

Spaghetti Casa AG
(pomodorini, zucchine, speck e aglio)

12

Canederli di formaggio su fettine di barbabietola
e briciole di pane di segale ACG

12

Milanese
con patate arrosto e marmellata di mirtili ACG

22

Rosticciata alla contadina con insalata di crauti I

18

Insalata mista

7

Canederlo di ricotta con spuma al nougat ACGH

11

Coperto (Acqua della fonte e pane)

1,5

Cucina calda dalle ore 12.00 alle 13.30.
Per la preparazione di alcuni piatti si utilizzano anche prodotti surgelati