

Europa



Vorspeisen

	½ Portion	Portion
Flammenkuchen klassisch mit Speck, Zwiebeln und Sauerrahm		17.00
Flammenkuchen vegetarisch mit Münster, Zwiebeln und Sauerrahm		17.00
✓ Insalata Caprese mit Büffelmozzarella	14.00	20.00
✓ Gazpacho Andaluz kalte Tomatensuppe mit Gurken, Peperoni und Croûtons		9.00

Hauptgänge

Saltimbocca vom Schweinszimmerli	26.00	33.00
Begleitet von Risotto und mediterranem Gemüse		
Tagliata vom Rinds- Entrecôte mit Rucola und Parmesan	37.00	44.00
Serviert auf Kartoffel- Gemüsepfanne		
✓ Tagesfisch mit Sepia-Spaghetti an Safransauce	29.00	37.00
✓ Risotto mit Birnen und Taleggio	19.00	28.00

Dessert

Panna Cotta mit Früchtecoulis und Sommerfrüchten	12.00
Crème brûlée	12.00
Griechischer Joghurt mit Feigen, Honig und Baumnüssen	10.00

Getränke

	10 cl Glas	75 cl
Kir Blanc Cassisirup, Weisswein und Himbeeren	9.50	
Segreta Bianco, Planeta - Sizilien	5.50	40.00
Little Mafalda, Christie Wines DOC Douro	6.00	
Maremma Rosso, Azienda Cacciagrande - Toskana		45.00

