

# Mittagsmenüs vom 18. – 21. März 2020

## Vorspeise & Hauptgang

### Fleisch

Kleiner gemischter Blattsalat  
oder  
Kräutersuppe  
mit Frischkäse-Crostini



Schweins-Piccata  
an einer Rotweinsauce,  
dazu Tomatenspaghetti  
und Ratatouillegemüse

CHF 25.-

### Fisch

Kleiner gemischter Blattsalat  
oder  
Kräutersuppe  
mit Frischkäse-Crostini



Gebackene Zanderfilets  
im Knuspermantel  
mit Gemüseis  
und Tartarsauce

CHF 25.-

### Vegetarisch

Kleiner gemischter Blattsalat  
oder  
Kräutersuppe  
mit Frischkäse-Crostini



Gemüserisotto  
mit Dörrtomaten  
und Basilikum-Pesto-Schaum

CHF 19.-

### Mittagswein

#### Weisswein

Blangé Arneis Langhe  
Ceretto, Piemont  
1 dl CHF 10.00 / 7.5 dl CHF 66.00



#### Rotwein

Campus Merlot del Ticino DOC  
Valsangiacomo Vini, Mendrisio TI  
1 dl CHF 10.50 / 7.5 dl CHF 68.00



### Glace & Kaffee

Espresso, Kaffee oder Tee  
und eine Kugel Glacé nach Wahl  
CHF 7.00

#### Glace Sorten

Vanille, Mocca, Milkschokolade,  
Haselnuss



#### Sorbet Sorten

Zitrone, Kirsche, Birne, Cassis