



Lunch Menu (Servieren wir von 11.30 bis 14.00 Uhr)

Il Primo:

Vellutata di Granchio
Krabbenfleisch Creme Suppe

Il Secondo:

Lombattine d`Agnello "Cafe de Paris"
Saftiges Lammrückenfilet tranchiert an hausgemachte
Kräuterbutter Sauce, dazu Kartoffeln und Gemüse

Il Dolce:

Sorbetto Mango "Aperol"
Mango Sorbet mit Aperol

Menu Komplet/3-Gang	49.50
Primo, Secondo/Vorspeise mit Hauptgang	43.00
Secondo/Hauptgericht	29.50

Oggi lo Chef Consiglia

Trancia di Tonno Fresco "Mediterraneo"	48.50
Frischer Thunfisch tranchiert an Cherry Tomaten, Rosinen, frischen Kräutern und Pistazien, dazu Butterreis	
Medaglioni di Rospo „ Vinaigrette “	48.50
Frischer Seeteufel Medaillon an hausgemachte Vinaigrette Sauce, dazu servieren wir Ihnen Butterreis	
Filetto di „Pata Negra "Iberico Bellota „ al Ristretto di Balsamico	49.50
Saftiges Iberisches Filet, eine exklusive Delikatesse aus Spanien, tranchiert an Balsamico-Honig Reduktion, dazu Kartoffeln und Saison Gemüse	
Tournedos „ Rossini „	59.50
Saftiges Rinds Filet (Angus-Beef, Irl) mit Entenleber aus Frankreich an köstlicher Sherry Reduktion „ Pedro Ximenez“, dazu Kartoffel und Gemüse	
Carrè d`Agnello alla Toscana	49.50
Zartes Lamm Racks zubereitet mit frischen Kräutern und Weisswein, dazu Kartoffeln und Marktfrisches Gemüse	

