

## Weinempfehlung

<b>Periquita Muscatel de Setubal (Portugal 2009)</b> Terras do Sado, José Maria da Fonseca	<b>10cl 6.50</b> <b>75cl 45.00</b>
<b>Blauburgunder, Erich Meier (Schweiz, 2009)</b> Weingut Erich Meier, Uetikon am See	<b>10cl 7.80</b> <b>75cl 53.00</b>
<b>Valpolicella Classico Superiore Ripasso (Italien, 2008/09)</b> Azienda Tinazzi	<b>10cl 9.80</b> <b>75cl 65.00</b>
<b>Barbera d'Alba Bussia DOC (Italia, 2009)</b> Fratelli Giacosa, Barbera	<b>10cl 8.30</b> <b>75cl 56.00</b>
<b>Primitivo Tarabuso Puglia IGT (Italien, 2009)</b> Torre Quarto	<b>10cl 7.80</b> <b>75cl 53.00</b>
<b>Edetana (Spanien 2008)</b> Edetária, Terra Alta	<b>10cl 9.50</b> <b>75cl 63.00</b>
<b>Rocca Rubia Carignano Riserva DOC (Italien, 2008)</b> Cantina di Santadi	<b>75cl 65.00</b>
<b>Barbazzale Rosso, Sicilia IGT (Sizilien Italien, 2009)</b> Cottanera	<b>75cl 51.00</b>

Eine grössere Auswahl an Weinen finden Sie auf unserer Weinkarte

*Diener für zwei Herren*

## Menu

### Vorspeisen

#### Saisonsalat „Rosaura“

oder

#### Linsensuppe „Pandolfo“ mit Sauerrahm und Schnittlauch

CHF 11.00

\*

### Pasta

#### Mafaldine „Dottore Lombardi“ mit grilliertem Gemüse

oder

#### Lasagne „Silvio“

als Vorspeise CHF 19.00  
als Hauptgang CHF 25.00

\*

### Hauptgänge

#### Kalbsschnitzel „Frederico Rasponi“ mit Zitronensauce Butternudeln und sautiertes Saisongemüse

oder

#### Hohrückensteak „Truffaldino“ mit Sangria-Jus Rosmarinkartoffeln und sautiertes Saisongemüse

CHF 35.00

\*

### Desserts

#### Panna Cotta „Smeraldina“ mit Fruchtsalat

oder

#### Amaretto-Parfait „Florindo Aretusi“ mit Kaffeesauce und Kastanien

CHF 11.00

*Diener für zwei Herren*