

MUTTERTAG

Menu



Amuse-Bouche

Krevettencocktail mit Mango,
Avocado und Grapefruit

oder unsere vegetarische Option

Frühlingsalat mit Blaubeeren, Gurken und Zucchini an
Honig-Senf-Dressing mit Savogniner Feta

Kalbsfilet-Medaillons vom Holzkohlegrill auf
Spargel-Mangold-Gemüse, Morchelsauce,
Minikarotten und Bärlauch-Risotto

oder unsere vegetarische Option

Spaghetti alla Chitarra mit Morchel und Bärlauch

Sabbatinos Mandel-Schokoladenkuchen mit
hausgemachtem Vanilleglacé und frischen Erdbeeren





Schaumwein

Champagne Taittinger
Frankreich – Champagne
0.1l CHF 15.00 / 0.75l CHF 105.00

Rotwein

Merlot Nussleiten 2019
Italien – Südtirol, Castel Sallegg
0.1l CHF 18.00 / 0,75l CHF 125.00