

SERVIERT MIT EINEM SALAT ALS VORSPEISE

LUNEDI

ENTRECÔTE DE BOEUF 24.00
RINDSENTRECÔTE
ERBSEN MIT SAHNE UND KARTOFFELPURE

*ENTRECÔTE DE BOEUF
POIS À LA CRÈME ET PURÉ DE POMME DE TERRE*

MARTEDI

GULASCH ALL'ONGHERESE 24.00
GULASCH
POLENTA - FAGIOLINI

*GOULASH ALL'ONGHERESE
POLENTA - FAGIOLINI*

MERCOLEDI

SCALOPPINE DI MAIALE AL VINO BIANCO 24.00
SCHWEINESCHNITZEL AN WEISSWEIN
PARMESANRISOTTO MIT SPINAT

*ESCALOPES DE PORC AU VIN BLANC
RISOTTO AUX ÉPINARD DE PARMIGIANO*

GIOVEDI

ALETTE DI POLLO IN SALSA BARBEQUE 24.00
HÄHNCHENFLÜGEL IN BBQ-SAUCE
BLUMENKOHL UND KARTOFFELN

*AILES DE POULET À LA SAUCE BARBECUE
CHOU-FLEUR ET POMMES DE TERRE*

VENERDI E SABATO

FILETTINI DI PESCE PERSILE 24.00
BARSCHFILET IN ZITRONENCREME
BROKKOLI IM TEIG

*FILETS DE PERCHE À LA CRÈME DE CITRON
BROCOLI EN PÂTE À FRIRE*

WOCHENTELLER:

FARFALLE MIT SAHNE UND SCHINKEN 19.50

ZUM KRÖNENDEN ABSCHLUSS:

KLEINES TIRAMISU 5.50

WEIN DES MONATS – WEINKELLEREI STÄMPFLI :

ROT: APPASSIMENTO ROSSO – COLLEFRISIO [ABRUZZEN] 7.50

MERLOT, SANGIOVESE, MONTEPULCIANO

ROSÉ: ROSATO – AGRICOLA OLIANAS [BIO – SARDINIEN] 6.50

CANNONAU, VERMENTINO

Mezzogiorno