

**SERVIERT MIT EINEM SALAT ALS VORSPEISE**

**LUNEDI**

**POLPETTE DI MANZO DELLA NONNA** 24.00  
HAUSGEMACHTE RINDFLEISCHBÄLLCHEN  
REIS-PILAW UND AUBERGINE

*BOULETTES DE BŒUF MAISON  
RIZ PILAF ET AUBERGINES*

**MARTEDI**

**GORDON BLEU DI POLLO** 24.00  
POULET-CORDON BLEU  
POMMES FRITES UND GRÜNE BOHNEN

*CORDON BLEU DE POULET  
POMMES FRITES ET HARICOTS VERTS*

**MERCOLEDI**

**STRACCETTI DI TACCHINO FICHI E SENAPE** 24.00  
PUTENGESCHNETZELTES MIT FEIGEN UND SENF  
KARTOFFELSTOCK UND KAROTTEN

*ÉMINCÉ DE DINDE AUX FIGUES ET MOUTARDE  
PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES*

**GIOVEDI**

**SCALOPPINE DI MAIALE ALLA PIZZAIOLA** 24.00  
SCHWEINESCHNITZEL NACH PIZZAIOLA-ART  
TAGIATELLE UND PEPERONI

*ESCALOPE DE PORC À LA PIZZAIOLA  
TAGIATELLES ET POIVRONS*

**VENERDI**

**TRANCIO DI TROTA GRATINATO** 24.00  
ÜBERBACKENES FORELLENFILET  
GEDÄMPFTE KARTOFFELN UND BLUMENKOHL

*PAVÉ DE TRUITE GRATINÉ  
POMMES DE TERRE À LA VAPEUR ET CHOU-FLEUR*

**WOCHENTELLER**

SPAGHETTI MIT KNOBLAUCH, ÖL UND PEPERONCINO 19.50

**ZUM KRÖNENDEN ABSCHLUSS:**

KLEINES TIRAMISU 5.50

**WEIN DES MONATS – WEINKELLEREI STÄMPFLI:**

**ROT: APPASSIMENTO ROSSO – COLLEFRISIO [ABRUZZEN]** 1 DL 7.50  
*MERLOT, SANGIOVESE, MONTEPULCIANO*

**ROSÉ: ROSATO – AGRICOLA OLIANAS [BIO – SARDINIEN]** 6.50  
*CANNONAU, VERMENTINO*

*Mezzogiorno*