

SERVIERT MIT EINEM SALAT ALS VORSPEISE

LUNEDI

ARROSTO DI MAIALE ALLA CREMA DI LATTE 24.00
SCHWEINEBRATEN IN MILCHCREME
OFENKARTOFFELN UND BOHNEN-MAIS-SALAT

*RÔTI DE PORC À LA CRÈME DE LAIT
POMMES DE TERRE AU FOUR ET SALADE DE HARICOTS ET MAÏS*

MARTEDI

OSSOBUCO DI MANZO 24.00
OSSOBUCO VOM RIND
MIT MAILÄNDER RISOTTO UND KAROTTEN

*OSSOBUCO DE BŒUF
AVEC RISOTTO À LA MILANAISE ET CAROTTES*

MERCOLEDI

SALSICCE DI VITELLO CON CIPOLLATA 24.00
KALBSBRATWURST MIT ZWIEBELSAUCE
POLENTA UND RATATOUILLE

*SAUCISSES DE VEAU À LA SAUCE D'OIGNON
POLENTA ET RATATOUILLE*

GIOVEDI

ENTRECÔTE DI MANZO 24.00
RINDER-ENTRECÔTE
KROKETTEN UND BROKKOLI

*ENTRECÔTE DE BŒUF
CROQUETTES ET BROCOLIS*

VENERDI

CALAMARI RIPIENI CON CREMA DI POMODORO 24.00
GEFÜLLTER TINTENFISCHTUBEN AN TOMATENCREME
KARTOFFELSTOCK UND GEMÜSE

*CALAMARS FARCIS À LA CRÈME DE TOMATE
PURÉE DE POMMES DE TERRE ET LÉGUMES*

WOCHENTELLER

FLEISCHRAVIOLI AN BOLOGNESE 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