

SERVIERT MIT EINEM SALAT ALS VORSPEISE

LUNEDI

SPEZZATINO DI MANZO ALLA BOSCAIOLA 24.00
RINDFLEISCH-RAGOUT NACH JÄGERART
POLENTA UND KAROTTEN

*RAGOÛT DE BOEUF À LA FORESTIÈRE
POLENTA ET CAROTTES*

MARTEDI

BISTECCA DI MAIALE ALLA GRIGLIA CON SALSA AL CURRY 24.00
GEGRILLTES SCHWEINESTEAK MIT CURRY-MAYONNAISE
POMMES FRITES UND SPINAT

*STEAK DE PORC GRILLÉ AVEC MAYONNAISE AU CURRY
FRITES ET ÉPINARDS*

MERCOLEDI

STRACCETTI DI MANZO ALLA STROGONOFF 24.00
RIND-GESCHNETZELTES NACH STROGANOFF
KARTOFFELN MIT PETERSILIE UND BLUMENKOHL

*ÉMINCÉ DE BOEUF STROGANOFF
POMMES DE TERRE PERSILLÉES ET CHOU-FLEUR*

GIOVEDI

COTOLETTA DI POLLO CON RUCOLA E CILIEGINO 24.00
POULETSCHNITZEL MIT RUCOLA UND KIRSCHTOMATEN
TOMATEN-RISOTTO UND GRÜNE BOHNEN

*ESCALOPE DE POULET AVEC ROQUETTE ET TOMATES CERISES
RISOTTO À LA TOMATE ET HARICOTS VERTS*

VENERDI

TRANCIO DI SALMONE IN CROSTA DI PATATE E ZUCCHINE 24.00
LACHSFILET IM KARTOFFEL-ZUCCHINI-MANTEL
KARTOFFELPÜREE UND ERBSEN

*FILET DE SAUMON EN CROÛTE DE POMMES DE TERRE ET COURGETTES
PURÉE DE POMMES DE TERRE ET PETITS POIS*

WOCHENTELLER

FARFALLE MIT BASILIKUM-PESTO 19.50
BURRATA UND GETROCKNETEN TOMATEN

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