

**SERVIERT MIT EINEM SALAT ALS VORSPEISE**

**LUNEDI**

**ROST-BEEF AL SUGO D'ARROSTO** 24.00  
ROASTBEEF MIT BRATENSAFT  
OFENKARTOFFELN UND ZUCCHINI

*ROSBIF AVEC JUS DE RÔTI  
POMMES DE TERRE AU FOUR ET COURGETTES*

**MARTEDI**

**PETTO DI POLLO ALLA ORLOFF** 24.00  
POULET BRUST À LA ORLOFF  
GEGRILLTE POLENTA UND ERBSEN

*POITRINE DE POULET À L'ORLOFF  
POLENTA GRILLÉE ET PETITS POIS*

**MERCOLEDI**

**SPEZZATINO DI MANZO CONTADINO** 24.00  
BAUERNRAGOUT VOM RIND  
KROKETTEN UND BLUMENKOHL

*RAGOÛT DE BŒUF PAYSAN  
CROQUETTES ET CHOU-FLEUR*

**GIOVEDI**

**PROSCIUTTO COTTO AFFUMICATO ALLA PIASTRA** 24.00  
GEGRILLTER GERÄUCHERTER GEKOCHTER SCHINKEN  
RÖSTI UND SAUERKRAUT

*JAMBON CUIT FUMÉ GRILLÉ  
RÖSTI ET CHOUCROUTE*

**VENERDI**

**FILETTO DI PLATESSA ALLA SORRENTINA** 24.00  
SCHOLLFILLET À LA SORRENTINA  
TAGLIATELLE UND SPINAT

*FILET DE PLIE À LA SORRENTINE  
TAGLIATELLES ET ÉPINARDS*

**WOCHENTELLER**

**PENNE ALLA NORMA** 19.50  
(TOMATEN, BASILIKUM, AUBERGINEN, GESALZENER RICOTTA)

**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*

*Messaggio*