Palazzino Menukarte

Rindshuft Medaillon
am Stück gebraten
mit schwarzem Trüffeljus aus dem Piemont
angerichtet auf Gemüse - Kräuter - Tagliatelle
CHF 31.00
Herkunft Fleisch: Schweiz

Rosa gebratenes Lamm - Entrecôte
auf Honig - Thymian Spiegel
dazu Kartoffelgratin
und Saisongemüse
CHF 31.00
Herkunft Fleisch: Irland

Handgeschnittenes Rindshuft Tatar
mit hausgemachter Tatarsauce
dazu marinierter farbiger Sprossensalat
Kapern und süsse eingelegte rote Zwiebeln
Toast und Butter
CHF 29.00
Herkunft Fleisch: Schweiz

Vegetarisches Tatar
mit gereiften getrockneten Tomaten, eingelegten Peperoniwürfel
frischen Kräutern, eingelegte rote Zwiebeln und hausgemachter Tatarsauce
dazu ein buntes Kressebouquet
Toast und Butter
CHF 27.50

Im Kaltrauch hausgerauchtes Saibling Filet
angerichtet auf Senfgurkenragout
mit Dillsauce
CHF 27.50
Herkunft Fisch: Zucht, Schweiz

Auberginen Cordon Bleu
gefüllt mit Frischkäse im Karottenmantel
dazu Pommes frites und Saisongemüse
CHF 27.50

Süsskartoffel - Ingwer Momos
auf geschmortem Lattich
dazu eine leichte Teriyakisauce
CHF 27.50

Lauwarmer Gemüsesalat
mit gebratenen Poulet Würfeln
und Kräuter versetzt
CHF 25.50
Herkunft Geflügel: Schweiz

Verkaufspreise in CHF inkl. MWST