

Unsere CLASSICS dalla STIVA VEGLIA

Vorspeisen

Kalbstatar mit Mascarpone, Schnauser «45 Minuten Ei» und Parmesanschaum	28
Caeser Salad Knackiger Babylattich mit Poulet, Parmesan und Croutons	23
Flaacher Spargel mit Stiva Veglia Mayonnaise dazu geräucherter und gekochter Bauernschinken aus Marthalen	25

Hauptgänge

Gebratenes Bergsaiblingsfilet aus dem «Val Lumnezia» mit Salzkartoffel aus Schnaus	49
Pasta Strozapretti mit Basilikumpesto, Datteltomaten und Burrata Pugliese	36
«Holzen» Angus Rindshuftsteak mit Quarkpizokel aus Gran Alpin-Dinkelmehl und Chimichurri	63

Süssspeisen

Joghurtschaum mit frischen Beeren und Rhabarber	16
Cremiger Eiskaffee	14.50
Erfrischendes Sorbet	11.50

Allergene:

Für Fragen bezüglich Allergene wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter

Deklaration:

Den Saibling, das Rind, das Kalb, das Schwein und das Poulet beziehen wir aus der Schweiz.

Wir verwöhnen Sie gerne von
MITTWOCH, FREITAG und SAMSTAG ab 18.00 – 23.30 Uhr,
DONNERSTAG ab 11.30-14.00 Uhr und 18.00-23.30 Uhr
und SONNTAG von 11.30 durchgehend mit ganzem Angebot inkl. Abendservice

DEKLARATION

gemäss Neuer Lebensmittelverordnung

Für Fragen bezüglich Allergene wenden Sie sich bitte an unser Mitarbeiter.

A - Sellerie

Suppe, alle Gemüse (Fond), Bouillon, Fleischjus, Butterbrotgewürz Ingo Holland

B - Senf

Salatdressing, Mayonnaise

C - Sesam

-

E - Eier

Schnauser Ei, Ravioli, alle Gebäcke, Quarkpizokel, Mayonnaise, Salatdressing, Glace

F - Fischen

Saibling, Sardellen

G - Gluten

Ravioli, alle Gebäcke, Brotchip, Croutons, Quarkpizokel

U - Sulfite

Jus, Saucen, Suppe

H - Hartschalenobst (Nüsse)

Alle Gebäcke, Friandise, Crumble

L - Lupinen

-

K - Krustentiere

-

M - Milch

Saucen, Ravioli, Käse, Sauerrahm, Glace, Friandise, Quarkpizokel, Crumble, Mascarpone-Parmesancreme, Joghurtschaum

S - Soja

-

W - Weichtiere

-
