

SOMMER SPECIALS

Riesen-Artischocke (ideal für 2 Personen) 21

Gedämpfte Artischocke mit Olivenöl und Maldon Salz, dazu eine homemade Aioli zum Dippen

Carciofo gigante - carciofo al vapore condito con olio di oliva e sale Maldon, servito con salsa aioli



101 Nacht 19

Auberginen-Tatar, Minze, geschlagene Feta Creme, Pistazien, Granatapfel, Olivenöl, dazu Focaccia

Tartare di melanzane, menta, feta montata, pistacchi, melograno, olio d'oliva, con focaccia



Bowla KussKuss 24

Orientalisches Couscous, Rucola, Datteln, Gurken, Sonnenblumenkerne, Garten-Minze, Petersilie, Hauspesto, Süsskartoffelfries, Granatapfel, Frühlingzwiebeln, dazu Feta

Couscous orientale, rucola, datteri, cetrioli, semi di girasole, menta del giardino, prezzemolo, pesto della casa, patate dolci, melograno, cipollotti e feta



Puschlaver Capunet 24

Original Puschlaver Spinat-Capunet überbacken mit Parmesan, braune Butter, Pesteda

Capunet di spinaci originali Poschiavini, gratinati con parmigiano, burro integrale, pesteda



Parmigiana di Melanzane 28

Gratinierte Auberginen mit Grana Padano und Tomatensugo. Ein Original, serviert mit frischer Focaccia und Rucola

Melanzane gratinate con grana padano e sugo di pomodoro. L'originale, servito con focaccia fresca e rucola



BBQ Teller 43

Rinds-Spiess, Luganighetta, Poulet Drum Stick, dazu Ofenkartoffeln, Gemüse, Mango Chutney, Sour Cream Dip

Spiedino di manzo, Luganighetta, coscia di pollo, con patate al forno, verdure, chutney di mango e salsa di panna acida



