



## *Herbstliche Köstlichkeiten*

---

	Vorspeise	Hauptspeise
<b>Hausgemachte Kürbiscremesuppe</b> garniert mit Rahm und Croûtons	9.50	
<b>Frische Eierschwämme</b> mit Zwiebeln, Kräutern und Weisswein in Butter sautiert	18.50	
<b>Nüsslisalat mit Eierschwämmli</b> und Cherrytomaten	19.50	
<b>Cozze alla marinara</b> Frische Miesmuscheln mit Kräutern und Weisswein	21.50	
<b>Pizza Gallinaci</b> Tomaten, Mozzarella, Eierschwämme, Speck und Broccoli	23.50	26.50
<b>Gebratene Eierschwämme</b> serviert mit gebratener Polentaschnitte		27.50
<b>Fettuccine mit Eierschwämmen</b> Butternudeln an feiner Kräuterrahmsauce und frischen Eierschwämmen		28.50
<b>Spaghetti mit frischen Miesmuscheln</b> und Cherrytomaten		24.50

## *Der Chef empfiehlt*

---

<b>Zarte Kalbsschnitzel mit Eierschwämmen</b> an Rahmsauce, serviert mit Tagliatelle	38.50	44.50
---	-------	-------