VILLA BOVERI

TAGESMENÜ MITTWOCH | 11. November

Herbstsalat 11
Hobelgemüse | geröstete Kerne

Kürbis- & Steinpilzravioli 1|4|7
gerösteter Kürbis | Kürbiskerne | Belper Knolle

oder

Wildschweinravioli 1|4|7|10
Preiselbeersauce 7| gerösteter Kürbis | Rotkraut

oder

Monatsfisch ➪ gebratenes Lachsforellen-Filet
geröstetes Kürbispüree | Rosenkohl | Malteser Sauce 1|7

Geröstete Zwetschgen
Mascarpone 7| geröstete Nüsse 8

DAILY MENU WEDNESDAY | 11. November

Autumn salad 11
Sliced vegetables| roasted seeds

Pumpkin- & porcini mushroom ravioli 1|4|7
roasted pumpkin | pumpkin seeds | Belper Knolle

or

Wild boar ravioli 1|4|7|10
cranberry sauce 7| roasted pumpkin | red cabbage

or

Fish of the month ➪ Roasted salmon trout filet
roasted pumpkin purée | brussel sprouts | malteser sauce 1|7

Roasted plums
mascarpone 7| roasted nuts 8

Herkunftshinweis/origin information – Wildschwein/wild boar: EU | Lachsforelle/salmon trout: CH
Brote & Backwaren/breads & pastries: CH

Allergene/allergens: 1=Eier/eggs | 2=Erdnüsse/peanuts | 3=Fisch/fish | 4=Gluten/gluten | 5=Krebstiere/crustaceans | 6=Lupine/lupin | 7=Laktose/lactose 8=Nüsse/nuts | 9=Schwefel/sulphites | 10=Sellerie/cellery | 11=Senf/mustard | 12=Sesam/sesame 13=Soja/soya | 14=Weichtiere/molluscs