VILLA BOVERI

TAGESMENÜ DONNERSTAG | 12. Februar

Rucola-Kräutersalat
Feigen | Honigdressing 11

Veganer Wildteller
Spätzli 4 | Rotkraut | Rosenkohl | glasierte Marroni | Kürbis

oder

Gebratene Pouletbrust
Süsskartoffelstock | grünes Gemüse | Thymianjus

oder

Monatsfisch ➪ gebratener Lachs 3
Safranbutter 7 | Gnocchi 4 9 | Ratatouille | Spinat

Kokosnuss-Panna Cotta
Kumquats | Mango

DAILY MENU THURSDAY | 12. February

Arugula herb salad
figs | honey dressing 11

Vegan autumn plate
Spätzli 4 | brussel sprouts | red cabbage | pumpkin | glazed chestnuts

or

Roasted chicken breast
mashed sweet potatoes | green vegetables | thyme jus

or

Fish of the month ➪ Fried salmon 3
saffron butter 7 | gnocchi 4 9 | ratatouille | spinach

Coconut panna cotta
cumquats | mango

Herkunftshinweis/origin information – Poulet/chicken: CH | Lachs/salmon: NO
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