VILLA BOVERI

TAGESMENÜ DONNERSTAG | 12. November

Kürbissuppe
Kürbiskerne & -Öl

Geröstete Bundkarotten
Randenhummus 12| Wildkräuter | Chimichurri

oder

Kalbsvoressen 7
Spätzli 4| gebratene Pilze | Herbstgemüse

oder

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

Karamell-Köpfli 1|7
marinierte Zwetschgen

DAILY MENU THURSDAY | 12. November

Pumpkin soup
pumpkin seeds & oil

Roasted carrots
beetroot hummus 12| wild herbs | chimichurri

or

Braised veal 7
Spätzli 4| fried mushrooms | autumn vegetables

or

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

Caramel flan 1|7
marinated plums

Herkunftshinweis/origin information – Kalb/veal: CH | 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