VILLA BOVERI

TAGESMENÜ FREITAG | 13. November

Federkohlsalat 11
Pinienkerne | Cranberries

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

oder

Ossobucco
Kartoffelgratin 7| Thymianjus | Cremolata | Speckbohnen

oder

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

Süssmostcreme 7
Apfelring | geröstete Haselnüsse 8

DAILY MENU FRIDAY | 13. November

Kale salad 11
pine nuts | cranberries

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

or

Ossobucco
Potatoe gratin 7| thyme jus | cremolata | bacon beans

or

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

Apple juice cream 7
roasted hazelnuts 8| apple ring

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