

TAVOLATA 1 – WINTER

Vorspeisen	16.5
<ul style="list-style-type: none"> • Gemischter Saisonsalat mit Gemüsestreifen und Kernen (v+) • Quinoa Salat mit getrockneten Aprikosen & Feige (v+) • Rauchlachs auf lauwarmem Linsensalat an Kürbis-Vinaigrette • Kalter Braten, dünn aufgeschnitten an Honigsenf mit Dörripflaumen 	
Zwischengang	12
<ul style="list-style-type: none"> • Handgemachte Gnocchi mit Spinat, Mascarpone & gerösteten Pinienkerne (v) 	
Hauptspeisen	38
<ul style="list-style-type: none"> • Knusperpoulet mit Rosmarin, Chili und Limette • Vegetarische Capuns mit kleinem Gemüse und Bergkäse (v) • Rindfleisch «Stroganoff» an pikanter Paprika-Sauce & Crème Fraîche • Spätzli (v) und geschmortes Gemüse (v+) 	
Käse	9
<ul style="list-style-type: none"> • Schweizer Bergkäse mit Feigensenf und Fruchtbrot (v) 	
Dessert	11
<ul style="list-style-type: none"> • Kaiserschmarrn mit Zwetschgen-Kompott (v+) 	
Tavolata in 5 Gängen pro Person	86.5
Tavolata in 3 Gängen pro Person	65.5

TAVOLATA 2 – WINTER

Vorspeisen	18.5
<ul style="list-style-type: none"> • Gemischter Saisonsalat mit Gemüsestreifen und Kernen (v+) • Randensalat mit Honig, Ziegenkäse & Baumnüsse (v) • Gezupfte Rauchforelle auf Kartoffelsalat mit Meerrettich & Joghurt-Dressing • Rindfleisch-Salat mit glasiertem Kürbis, Chili & Koriander 	
Zwischengang	14
<ul style="list-style-type: none"> • Steinpilzravioli an Salbeibutter mit gerösteten Baumnüssen (v) 	
Hauptspeisen	42
<ul style="list-style-type: none"> • Gelbes Chicken Curry mit Reis • Vegetarische Spätzli mit Pilzen & Sauerkraut (v) • Hackbraten vom Kalb an Senfrahmsauce mit Pilzragout • Quetschkartoffel (v) mit Sauerrahm & Wintergemüse (v+) 	
Käse	9
<ul style="list-style-type: none"> • Schweizer Bergkäse mit Feigensenf und Fruchtbrot 	
Dessert	12
<ul style="list-style-type: none"> • Cremiger Cheesecake mit Waldbeeren (v+) & Schoko-Brownies 	
Tavolata in 5 Gängen pro Person	95.5
Tavolata in 3 Gängen pro Person	72.5

Was ist eine Tavolata?

Es gibt kaum eine geselligere Art, das Leben zu geniessen wie mit einer Tavolata. Wir servieren eine herrliche Variation verschiedener Platten oder grosser Teller mit allem, was Herz und Appetit begehrt. Davon bedienen sich alle Gäste, man reicht sich die Platten, probiert da, schnabuliert dort und nimmt, so viel und was man mag.

Je nach Raum, Anzahl Personen und Art des Anlasses können die Gerichte am Tisch als «Tavolata» serviert oder als Buffet präsentiert werden.

Diese Vorschläge gelten für Gruppen von 30 bis 300 Personen. Wir legen Wert auf eine schmackhafte, mit Liebe zubereitete frische Küche. Deshalb sind wir dankbar, wenn Sie sich bei der Menü-Zusammenstellung auf ein für die ganze Gruppe einheitliches Menü beschränken. Mit vegetarischer Variante. Bitte teilen Sie uns Ihr Menü, die Anzahl Vegetarier, allfällige Allergien und die Weine bis spätestens 21 Tage vor dem Anlass mit. Wir bitten Sie, uns 7 Tage vor dem Anlass die genaue Teilnehmerzahl mitzuteilen. Bis zwei Werktage vor der Veranstaltung kann die Personenzahl ohne Kostenfolge um 5% gesenkt werden.

Für Kinder (6 bis 12 Jahre) berechnen wir den halben Preis. **v = vegetarisch / v+ = vegan**