

PAPRIKA, CHILI, PEPERONI

Die Gerichte aus vorgängigem Menu sind als Einzelportionen erhältlich, dort wo gekennzeichnet sowohl als grosse, wie auch als kleine Portion.

GERICHTE AUS DEM PRODUKTEMENU:

Der Hors d'Oevre-Teller mit Gemüse-Dipp, Amousebouche, Olivenspiessli und einem fruchtig-gemüsigen Smothie		14.50
Bunter Salat mit rassigen Käsewürfeln aus Sizilien, feinem Bauernspeck, Oliven und gefüllten Peppadew	12.50	17.50
Süss-saurer Salat mit Melonen und Rohschinken-Involtini mit verschweizerten Gazpacho – der kalten spanischen Nationalsuppe	15.50	21.50
Nur Suppe Gazpacho mit Laugenstange	8.50	14.00
Gurken-Chilirahmsuppe, Mangoperlen auf Mini-Peperoni mit Quark	8.50	14.00
Hecht auf ungarischer Essenz, gemischter Wildreis, buntes Gemüse	22.50	31.00
Ma'Kaira Spaghetti aus den Abruzzen mit Knoblauch, Tomaten, Chili und frischem Basilikumrahm, allerbeste dicke Spaghetti durch Bronze Form gedrückt, mit rauer Oberfläche, saucenfreundlich, kräftiger Biss	17.50	24.50
Feinster Schweinefleischspieß mit gerösteter Ananas & Peperoni auf geräuchertem Paprika-Risotto		32.50
Tournedos vom Emmentaler Rind auf Rotwein-Chilisauce, Kartoffelkroketten und fein-aromatisches Ratatouille	29.50	44.00
Rotschmier Weichkäse aus Gerzensee und Sizilianischer Schafs Halbhartkäse mit Peperoncini		10.50
Warme, in Zucker & Butter verwöhnte, Ananas mit Grand Marnier, Chiliringen & Pistazien, Orangensorbet und saisonales Fruchtetörtli		11.50
Hausgemachter Schokoladenflan im Weckglas begleitet von weisser Chili Schoggischaumcreme mit einer Peperoni-Essenz, beerig garniert		11.00