

# LANDGASTHOF

## TAVOLATA

### EIN TISCH EIN MENU

Unser Küchenteam lädt zum Entdecken ein und stellt für Sie Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang und Dessert und/oder Käse zusammen.

### FRISCH, SAISONAL, UNKOMPLIZIERT

Diese können am Tisch nach Herzenslust selber geschöpft und geteilt werden.

Haben Sie Allergien oder mögen Sie etwas nicht?  
Teilen Sie uns das mit, wir werden das Menu anpassen.

**Ab 2 Personen und nur tischweise möglich**  
**CHF 95.00 pro Person**



## VORSPEISEN

<b>FRUCHTIGE CURRY-MUMBAI SUPPE</b>	<b>CHF 16.50</b>
mit Gemüsestreifen, Shiitake und hausgemachten Frühlingsrollen	
<b>FRÜHLINGSSALAT</b>	<b>CHF 18.50</b>
mit Bündnerfleisch, Sbrinz, Piemontesische Haselnüsse, eingelegtem Gemüse und den ersten Frühlingsboten	
<b>NÜSSLISALAT</b>	<b>CHF 18.50</b>
mit einem Stunden Ei, knusprigem Speck und Croutons	
<b>DALLENWILER GEISSENFRISCHKÄSE</b>	<b>CHF 24.50</b>
mit einem Linsen-Mango Salat, Süss-scharfer Sauce, Kräutern und hausgemachtem Ciabatta	

## HAUPTGÄNGE

<b>HAUSGEMACHTE CAPUNS</b>	<b>CHF 32.00</b>
an einer Rahmsauce, mit Bündner-Bergkäse überbacken und knusprigen Zwiebeln	
<b>HAUSGEMACHTE PILZRAVIOLI</b>	<b>CHF 38.50</b>
an einer Salbei-Butter, getrockneten Tomaten und fein gehobelte Beeler Chogele	
<b>ORIGINE SCHWEINSKOTLETTE</b>	<b>CHF 42.50</b>
mit hausgemachten Gewürz-Pommes Frites, Kräuterbutter und Bio-Gemüse	
<b>TAGESFISCH GEBRATEN</b>	<b>CHF 48.00</b>
mit Safransauce, hausgemachten Randen Gnocchi und Gemüse	
<b>INNERSCHWEIZER WEIDENRIND HUFTDECKEL</b>	<b>CHF 54.50</b>
mit hausgemachten Kartoffelkroketten und Bio-Gemüse	

Wir servieren Ihnen ausschliesslich Schweizer Fleisch und Fisch.  
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten geben wir Ihnen gerne Auskunft über unsere Produkte.  
Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt. und in Schweizer Franken.