

D I E R O S E

t a v e r n a r o s a

Tavolata

die tavolata gibt es immer für einen ganzen tisch ab 4 personen
für 2–3 personen gibt es – ebenfalls tischweise – eine etwas kleinere version

sie dürfen gerne wählen, ob sie die tavolata lieber mit unseren beliebten klassikern oder lieber vegetarisch mit unseren gemüsekreationen haben möchten.

pro gang servieren wir ihnen je 3–4 köstlichkeiten gemeinsam.
die gerichte kommen in schüsseln auf den tisch und können nach lust und laune selber geschöpft werden.

so geniessen sie rund 15 verschiedene kreationen miteinander.
en guete – buon appetito!

chf 95.– pro person für 4 gänge
chf 82.– pro person für 3 gänge

für kinder bis 12 jahre berechnen wir chf 5.– pro altersjahr

* * *

TAVOLATA HEISST GEMEINSAM GENIESSEN.

die TAVOLATA hat im süden eine grosse tradition und zaubert bei uns genüssliches ferien-feeling auf jeden tisch. man sitzt zusammen, isst zusammen, trinkt zusammen, lacht zusammen und feiert das leben mit verschiedensten saisonalen und regionalen köstlichkeiten.

unsere TAVOLATA ist immer ein genuss-fest für alle gäste am tisch.

Antipasti

insalata verde 10₅₀
blattsalat 

vitello tonnato 23₀₀ | 39₀₀
aufgeschnittener bio-kalbsbraten mit thunfischsauce

formaggini con rabarbaro, pistacchi e insalata di erbe 22₅₀
galegge formaggini mit rhabarber, pistazien und kräutersalat

terrina di noix gras con nespole, gelatina di prosecco e brioche 22₀₀
noix gras terrine mit mispeln, prosecco-gelée und brioche 

verdure primaverili in pastella con salsa all'aglio selvatico 19₀₀
frühlingsgemüse im backteig mit bärlauch-dip 

fritto misto di lago con salsa tartare e insalata 22₅₀ | 36₀₀
fischknusperli mit tartarsauce und blattsalat

formaggi misti 19₅₀ | 33₀₀
gemischter rohmilchkäse

prosciutto e affettato misti 21₀₀ | 35₀₀
bio-aufschnitt vom uelihof

Pasta fatta in casa

brodo di funghi con ravioli 12₅₀
pilzkraftbrühe mit pilzravioli 

ravioli di ricotta con salsa all'aglio selvatico, carote e piselli 20₅₀ | 31₀₀
ricottaravioli mit bärlauchsauce, frühlingsrüebli und erbsen

ravioli ai funghi con asparagi e prosciutto biologico 22₅₀ | 34₀₀
pilzravioli mit spargel und bio-heuschinken vom uelihof 

ravioli di bergamo con burro alla salvia 21₅₀ | 32₀₀
fleisch-baumnuss-ravioli mit salbei-butter

gnocchi di patate con gorgonzola e noci 18₅₀ | 28₀₀
kartoffel-gnocchi mit gorgonzola-sauce und nüssen

papardelle con salsa di spugnole e cipollotti 25₅₀ | 38₀₀
papardelle mit morchel-sauce und frühlingszwiebeln

tagliatelle al ragù di manzo 19₅₀ | 29₅₀
nudeln mit bolognese-sauce

Polenta dal fuoco

tagliata di entrecôte di manzo con spugnole, carciofi e polenta 58⁰⁰
tagliata vom bio-rindsentrecôte mit morcheln, artischocken und polenta

polenta con brasato al merlot 38⁵⁰
bio-rindsschmorbraten in merlotjus mit polenta

polpette di funghi con il suo ragù, asparagi e polenta 36⁰⁰
champignon-hacktätschli mit pilzragout, spargeln und polenta 

Risotti

risotto ai porcini con parmigiano 34⁰⁰
steinpilz-risotto mit gehobeltem parmesan

risotto ai piselli con salmone affumicato e ravanelli 38⁰⁰
erbsenrisotto mit geräuchertem lostallo-lachs und radieschen

Secondi

asparagi alla milanese 39⁰⁰
grüner spargel mit parmesan gratiniert, bio-spiegelei und neuen kartoffeln

pesce & carne del giorno
tagesempfehlung fisch & fleisch – bitte fragen sie unseren service

Dolci

panna cotta acida con composta di frutti di bosco 12⁰⁰
sauerrahm panna cotta mit beerenkompott

tiramisù 13⁵⁰
mascarponecrème mit bisquit und kaffee

fondente di cioccolato 15⁵⁰ (15 minuten)
warmer schokoladenkuchen

tartelette al rabarbaro con arancia 16⁰⁰
rhabarber-tartelette mit orange

gelati di giolito 4⁵⁰ pro kugel
vanille, schokolade, kaffee, haselnuss, fior di latte,
zitronen, aprikose, himbeer, erdbeer, birne 
schlagrahm + 1⁵⁰