



Hotel Tagesmenu

BELLAVISTA ABENDESSEN 6 FEBRUAR



VORSPEISEN

  Die Ecke des Käasers₇

Hausgemachte Platten mit Focaccia und Pizza_{1,7}

 Lokal gewürzter Aufschnitt₁₂

  Kartoffelrösti₇

 Gemischtes Gemüse

Frittierte Tintenfisch und Garnelen_{2,14}

Muscheln mit Garnelen und Tintenfisch_{1,2,14}

ERSTER GANG

  Große Steinpilz-Ravioli mit Butter und Schnittlauch Sauce_{1,3,7,9}

HAUPTGERICHTE

Gegrilltes Kalbs-Ochsenfilet mit geröstete Kartoffeln

DESSERT

Millefeuille mit Chantilly Creme zubereitet_{1,3,7}

WEINVORSCHLÄGE - AM GLAS

Schaumwein TrentoDOC € 8,00 pro Glas

Nosiola Casimiro Poli € 7,00 pro Glas

Teroldego Betta € 5.00 pro Glas

Pinot Nero o Lagrein Rovere della Luna € 7,00 al calice

Chianti Peppoli € 10,00 al calice

Amarone Montresor Valpolicella € 10,00 pro Glas

ALLERGENE 1. Gluten | 2. Krebstiere und Derivate | 3. Eier und Derivate | 4. Fisch und Derivate | 5. Erdnüsse und Derivate | 6. Soja und Derivate | 7. Milch und Milcherzeugnisse | 8. Nüsse und Derivate | 9. Sellerie und Derivate | 10. Senf und Derivate | 11. Sesam und Derivate | 12. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO₂ | 13. Lupine und Derivate | 14. Mollusken und Derivate.



Typische Gerichte



Vegetarisch Gericht



Glutenfrei