



www.la-tavolata.ch

- Apéro:**
- Champagne Charles Bertin, demi-sec
 - Orangensaft / Wasser
- Weisswein:**
- Cuvée Madame Rosmarie Mathier, 2014
Adrian Mathier, Salquenin
 - Petit Clos by Clos Henri 2014,
Sauvignon Blanc, Marlborough, NZ
- Rotwein:**
- TERRAS de Javier Rodriguez 2012, Tinto de Torros
 - Aalto 2012, Ribera del Duero

Fisch- und Krustentier-Tavolata Samstag, 25. Juni 2016

Apéro:

Tuna-Würfel / Wasabi / Sprossen
Gazpacho / Balsamico tradizionale
Sardellen / Olivenöl / grüne Oliven

Menu:

Pulpo / Calamari / Tomaten / Basilikum

King Prawn / Coquilles St. Jacques
Wakame / Edamame / Minze

Bärenkrebs

caramelisierter Fenchel / Pimientos de Padron

Loup de Mer / Zitronenmelisse-Butter
Blattspinat / gelbe runde Zucchini / Thymian-Ofenkartoffel

Stanser Fladen / Brie de Meaux / Epoisse /
Tentation de Saint Felicien / Tomme de Vache / Scharfer Max

Rhabarber-Tartelette / Erdbeer-Creme / Himbeer-Sauerrahm-Glace