



Tavolata „Sommernachtstraum“ Samstag, 20. August 2016

Apéro:

Salbei-Müsli
Erbsen-Süpli mit Minze

www.la-tavolata.ch

Menu:

Geräucherte Kalbsfilet-Streifen
Sommerlicher Kräuter-Salat mit Avocado, Kohlrabi, Artischocken

Kleines Vitello Tonnato

Wachtelbrüstli / Eierschwämmli in Butter gedünstet

Ricotta-Ravioli / Trüffel-Ravioli / Trüffelbutter / Sommertrüffel

Schottischer Lachs vom Holzkohle-Grill / Kräuter-Marinade
Zucchetti-Schiffli mit Gemüse-Farce / Zucchini-Blüte
Zitronen-Lemongras-Risotto

Zitronen-Tartelette / Coulis von der Kornelkirsche
Wildfrüchte-Sorbet vom Landgut Weitsicht

(Alte Birne, Kornelkirschen, gelbe und rote Kirschkpflaume)
www.landgut-weitsicht.com

Apéro: - Champagne Charles Bertin, demi-sec
- Orangensaft / Wasser

Weisswein: - Fendant Du Ravin 2014
(Bester Chasselas «Grand Prix du Vin Suisse 2015»)
Adrian Mathier, Salquenin

Rotwein: - Bolgheri Rosso 2009, Le Macchiole, Maremma
Martell, St. Gallen