



## Vorfrühlings-Tavolata, Samstag, 4. und 11. März 2017

### Apéro-Häppchen

Frischer Frühlingskarotten-Saft  
Bärlauch-Prussien  
Süpli von der Frühlingskarotte / Ingwer

[www.la-tavolata.ch](http://www.la-tavolata.ch)

### Menu

Frühlings-Salat mit Kräutern und Sprossen  
(Portulak, Frühlingspinat, Mini-Lattich, Federkohl, Kresse, Zwiebel sprossen, Radieschen,  
Snack-Gurken, Calamansi-Balsamico)  
grüner Spargel / Wachtel-Ei

\*\*\*

Kefen / Kefen-Mousse / Kalbsmilke

\*\*\*

Wasserbüffel-Carpaccio / Wasserbüffel-Tatar  
Frühlingszwiebel / Apfelkapern

\*\*\*

US-Beef Rib-Eye Hohrücken vom Holzkohle-Grill  
Kartoffel-Gratin / Peperonata

\*\*\*

Vacherin Mont d'Or / Brie de Meaux / Stanser Fladen

\*\*\*

Caramelisierte Baby-Banane / Ananas / Mango  
Rhabarber-Schiffli / Yuzu-Sauerrahm-Glace

**Apéro:** - Champagner / Weisswein / Rotwein  
- Orangensaft / Wasser

**Weisswein:** - Transcampanas Verdejo 2010  
Bodega Gotica, Rueda, Spanien

**Rotwein:** - Anima di Vergani 2010, Toscana IGT 2010  
aus der Doppelmagnum-Flasche