

S E N T O R E S T A U R A N T

Venerdi, 10 Gennaio 2020

Crema di mais

Mais Creme-Suppe 10.00

Piccola insalata

Menüsalat 7.50

Farfalle al pesto di noci

Farfalle mit Baumnuss-Pesto 16.50
mit Suppe oder Salat 20.50

Filetto di merluzzo all'aneto riso e carote

Dorsch-Filet an Dillsauce, Reis und Karotten
mit Suppe oder Salat 25.50

Trilogia mediterraneo

Couscous, Humus, Verdure, Pita 18.50

Wochenpizza

Pizza Erbsen, Oliven, Zwiebeln 19.50

Formentino con uovo e pancetta

Nüssli-Salat mit Speck und Ei 12.50

Sminuzzato di vitello ai funghi

Tagliolini

Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art"
an Champignonsauce serviert mit
Tagliolini 32.50

Vino bianco

Pinot grigio "Riff", Lageder, Trentino
1dl 6.80

Vino rosso

Le Volte, Tenute di Ornellaia,
Toscana 1dl 9.50

S E N T O R E S T A U R A N T

S E N T O R E S T A U R A N T

Venerdi, 10 Gennaio 2020

Crema di mais

Mais Creme-Suppe 10.00

Piccola insalata

Menüsalat 7.50

Farfalle al pesto di noci

Farfalle mit Baumnuss-Pesto 16.50
mit Suppe oder Salat 20.50

Filetto di merluzzo all'aneto riso e carote

Dorsch-Filet an Dillsauce, Reis und Karotten
mit Suppe oder Salat 25.50

Trilogia mediterraneo

Couscous, Humus, Verdure, Pita 18.50

Wochenpizza

Pizza Erbsen, Oliven, Zwiebeln 19.50

Formentino con uovo e pancetta

Nüssli-Salat mit Speck und Ei 12.50

Sminuzzato di vitello ai funghi

Tagliolini

Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art"
an Champignonsauce serviert mit
Tagliolini 32.50

Vino bianco

Pinot grigio "Riff", Lageder, Trentino
1dl 6.80

Vino rosso

Le Volte, Tenute di Ornellaia,
Toscana 1dl 9.50

S E N T O R E S T A U R A N T