

Wintergerichte / *Seasonal Menu*

Selleriesuppe <i>Celery soup</i>	14.80
Nüsslisalat mit gebratenem Speck und Baumnüssen <i>Lamb's lettuce with fried bacon and walnut</i>	15.80
Gratinierter Ziegenkäse mit Honig und Avocado <i>Goat cheese au gratin with honey and avocado</i>	22.80
Gebratene Jakobsmuscheln auf Kartoffelcreme <i>Fried scallops on potato creme</i>	29.80
Polenta mit Champignons und Gorgonzola <i>Polenta with mushrooms and gorgonzola</i>	VS 22.80/ HG 27.80
Risotto mit Randen und Burrata Stracciatella <i>Risotto with beetroot and burrata stracciatella</i>	27.80
Hausgemachte Spaghetti mit Rindsragout und Burrata <i>Homemade spaghetti pasta with beef ragout und burrata cheese</i>	29.80
Brasato Ravioli an Trüffelsauce <i>Braised ravioli and truffle sauce</i>	32.80
Kalbsinvoltini gefüllt mit Parmaschinken und Steinpilzen <i>an Weissweinsauce mit Erbsenrisotto</i>	44.80
Lammkoteletts an Rosmarinsauce mit Ofenkartoffeln <i>Lamb chops in rosemary sauce with baked potatoes</i>	49.80
Rindsfilet an Barolosauce mit Butterkartoffeln <i>Beef filet on barolo sauce with butter potatoes</i>	58.80

Unsere Gerichte sind auch als kleine Portionen erhältlich

En Guete wünscht Ihnen das Romantica Team