



# Menü der Woche

18.5.2026-22.5.2026

Zu sämtlichen Mittagstellern servieren wir einen kleinen Salat

<b>Tagessuppe:</b> Hausgemachte Spargelcremesuppe	6.00
<b>Menu 1</b> Orecchiette an Brokkoli-Kartoffelcreme mit knusprigem Speck	19.50
<b>Menu 2</b> Kalbschulterbraten an Orangen Jus mit cremiger Polenta und Gemüse	25.00
<b>Tagespizza</b> Thon, Kapern	20.50
<b>Tagesteller</b> Kalbsleber "Veneziana" mit Risotto und Gemüse	35.00
<b>Insalata AIDA –</b> Warme Pouletbruststückli auf Blattsalat mit Kartoffeln und Eiern.	24.50
<b>Trofie mit Gamberi, Steinpilzen und Rucola.</b>	28.50
<b>Melanzane alla Parmigiana –</b> Auberginen mit Tomatensauce und Mozzarella überbacken.	24.50
<b>Tagliolini San Daniele –</b> feine Nudeln an Rahmsauce mit Rohschinken und Steinpilzen überbacken.	26.50
<b>Pasta Boscaiola –</b> Tomaten-Rahmsauce mit Hackfleisch, Steinpilzen und Schinken	26.50
<b>Tagliolini al Tartufo Nero –</b> feine Nudeln mit schwarzem Trüffel	31.00
<b>Tagliatelle ai Funghi –</b> Aglione, Olio e Peperoncino mit Steinpilzen und Rucola	25.50
<b>Gnocchi Buongustaio –</b> hausgemachte Kartoffelgnocchi an Tomaten-Rahmsauce mit Mozzarella.	25.50
<b>Sciatelle –</b> Handgerollte Nudeln an pikanter Tomatensauce.	24.50
<b>Vitello tonnato –</b> Serviert mit Frühlingskartoffeln.	24.50
<b>Lasagne alla Bolognese</b>	25.50