VILLA BOVERI

TAGESMENÜ DONNERSTAG | 11. Dezember

Rucola-Kräutersalat
Feigen | Honigdressing 11

Kürbis- & Steinpilzravioli 1|4|7
gerösteter Kürbis | Kürbiskerne | Belper Knolle

oder

Wildschweinravioli 1|4|7|10
Preiselbeersauce 7| gerösteter Kürbis | Rotkraut

oder

Monatsfisch ➪ gebratenes Lachsmedaillon 3
Dill-Senfsauce 7|11| Salzkartoffel | Herbstgemüse

Süssmostcreme 7
Apfelring | geröstete Haselnüsse 8

DAILY MENU THURSDAY | 11. December

Arugula herb salad
figs | honey dressing 11

Pumpkin- & porcini mushroom ravioli 1|4|7
roasted pumpkin | pumpkin seeds | Belper Knolle

or

Wild boar ravioli 1|4|7|10
cranberry sauce 7| roasted pumpkin | red cabbage

or

Fish of the month ➪ Pan-fried salmon medaillon 3
dill and mustard sauce 7|11| boiled potatoes | autumn vegetables

Apple juice cream
roasted hazelnuts 8| apple ring

Herkunftshinweis/origin information – Wildschwein/wild boar: EU | Lachs/salmon: NO
Brote & Backwaren/breads & pastries: CH

Allergene/allergens: 1=Eier/eggs | 2=Erdnüsse/peanuts | 3=Fisch/fish | 4=Gluten/gluten | 5=Krebstiere/crustaceans | 6=Lupine/lupin | 7=Laktose/lactose 8=Nüsse/nuts | 9=Schwefel/sulphites | 10=Sellerie/cellery | 11=Senf/mustard | 12=Sesam/sesame 13=Soja/soya | 14=Weichtiere/molluscs