

Bollito misto

im

TALVO
by DALSSASS

Saucen

*Vitello Tonnato Sauce, Salsa verde,
Meerrettichsahne, Senffrüchte, Dijon-Senf*

Beilage

Gemüse und Salzkartoffeln

Champfèr, 5. Dezember 2014

Amuse Bouche

Speck, Salami, gnocco fritto

Menu

Ochsenmaulsalat

Kalbskopf-Tramezzino, geräucherter Aal, Spitzkohl

Kalbsmilken-Cappuccino, weisser Trüffel

Nervetti, Risinabohnen

*

Markbein, Schnecken

Leberknödelsuppe

Brennnesselgnocchi, frische Salami

*

Karamellierte Blutwurst, Entenleber, Red Love Chutney

Leberwurst, Sauerkraut

Kassler Rippli, Trockenbohnen

*

Rindsschulter, Kalbsschulter, Kapaun, Kalbszunge, Kalbskopf,

Nagi, geräucherter und grüner Speck, Cotecotti, Cotecchini,

*

Glühweinapfel, Zimteis, Sauerrahm

*

Krapfen gefüllt mit Aprikosen- und Preiselbeeren

Geröstete Kastanien