

Unsere Taverna-Klassiker

liebe gäste

sie befinden sich im 1. stock in unserem restaurant «tobias buholzer» (1 michelin-stern, 16 gaultmillau-punkte). hier servieren wir ihnen **unser häppchen- und tröpfchenmenü**. falls sie gerne eine alternative möchten, bieten wir ihnen auch **unsere à la carte klassiker aus der «taverna rosa» an**. diese gerichte werden mit der gleichen sorgfalt, aber mit weniger aufwand zubereitet. die preise dafür sind gleich wie in der «taverna rosa». da die ausstattung aber hier oben mit weissen tischtüchern, aperohäppchen und hausgemachtem brot spürbar gehobener ist, verrechnen wir ein **«coperto» von chf 20 pro person**.

VORSPEISEN

blattsalat 🌱 9₅₀

vitello tonnato 21₅₀ | 38₀₀

herbstsalat mit granatapfel, fontina, äpfeln und baumnüssen 18₀₀

tatar von randen und shitakepilzen, pilzessenz und reis-chips 🌱 23₀₀

fischknusperli mit tartarsauce und blattsalat 19₅₀ | 34₀₀

prosciutto e affettato misti 19₅₀ | 34₀₀

RISOTTI

steinpilz-risotto mit gehobeltem parmesan 34₀₀

«cotoletta alla milanese» vom holzen wollschwein mit safranrisotto 56₀₀

HAUSGEMACHTE PASTA

pilzkraftbrühe mit pilz-raviolini 🌱 12₅₀

randenravioli mit mandarinensauce, frischkäse und kerbel 20₅₀ | 31₀₀

kürbisravioli mit weisser-trüffelsauce 🌱 23₀₀ | 35₀₀

fleisch-baumnuss-ravioli mit salbei-butter 21₅₀ | 32₀₀

kartoffel-gnocchi mit gorgonzola-sauce und nüssen 18₅₀ | 28₀₀

tagliatelle mit bolognese-sauce 19₅₀ | 29₅₀

POLENTA VOM FEUER

brasato in merlotjus mit polenta 38₅₀

puschlaver rehentrecote mit marroni, balsamico-rotkraut & polenta 52₀₀

pilze im marsala-jus geschmort mit polenta 🌱 34₀₀

polenta mit rohmilchkäse 28₀₀

DESSERTS

vanillecreme mit rüschliker honigsauce, sesam und orange 18₀₀

sauerrahm panna cotta mit beerencoulis 11₅₀

tiramisù 13₅₀

warmer schokoladenkuchen 15₅₀

giolito glace 4₅₀ pro kugel

vanille, schokolade, kaffee, haselnuss, fior di latte, zitrone, aprikose, himbeer, erdbeer, birne 🌱
schlagrahm + 1₅₀