

Spezialitätenkarte | Seasonal Specials

Eierschwämmlicremesuppe 13.80
Chanterelles soup

Nüsslisalat mit Eierschwämmli und Speck 15.80
Lamb's lettuce with chanterelles and bacon

Insalata Mediterranea 34.80
Pouletwürfel mit Saisongemüse auf Nüssli-Rucolasalat
Chicken cubes with seasonal vegetables on lamb's lettuce

Vitello Tonnato VS 25.80 / HG 32.80
kaltes, gekochtes Kalbsfleisch an Thunfischsauce
cold, cooked veal on tuna sauce

Cozze alla Marinara VS 25.80 / HG 29.80
Miesmuscheln an Weissweinsauce mit Chili
und Tomatenwürfel
Mussels in white wine sauce, diced tomatoes and chilli

Risotto mit Eierschwämmli 29.80
Risotto with chanterelles
+ Parmaschinken 5.00
+ Parma Ham

Ravioli gefüllt mit Eierschwämmli an Rahmsauce 29.80
Ravioli filled with chanterelles on cream sauce

Paccheri mit Venusmuscheln 32.80
an Weisswein und Cherrytomaten
Paccheri pasta with clams on white wine and cherry tomatoes

Lachs-Tranchen mit Eierschwämmli 47.80
dazu Salzkartoffeln
Salmon slices with chanterelles and boiled potatoes

Kalbsschnitzel mit Eierschwämmli an Rahmsauce 48.80
dazu Tagliarini
Veal escalope on cream sauce with tagliarini pasta

Rindsfilet-Würfel mit Eierschwämmli in Rahmsauce 59.80
dazu Polenta
Beef tenderloin with chanterelles on cream sauce with polenta

En Guete wünscht Ihnen das Romantica-Team
Enjoy your meal!