

falstaff

Menü

MARINIERTES KINGFISH FILET UND PULPO

AN WÜRZIGER ROMESCO-SAUCE MIT EINGELEGTEM RETTICH AN EINER
LEICHTEN LIMETTEN-MASCARPONECREME

POCHIERTES EI

AUF SAUTIERTEN STEINPILZEN DAZU GETROCKNETER LOMO IBÉRICO AN EINER
STEINPILZSAUCE

SEETEUFELMEDAILLONS AUF SAFRANRISOTTO

ROMANESCO UND PIMIENTOS DEL PIQUILLOS

REHRÜCKENFILET AUF RAHMWIRSING MIT GLASIERTEN QUITTEN

TESSINER POLENTA PARFÜMIERT MIT TRÜFFELBUTTER UND
ZIMT-FEIGENJUS

BRIE DE MEAUX GEFÜLLT MIT MASCARPONE UND HERBSTTRÜFFEL

SERVIERT MIT HAUSGEMACHTEM FRÜCHTEBROT UND OLIVENÖLGLACÉ

MANGO-ANANAS-SCHNITTE

AROMATISIERT MIT RUM CREMA CATALANA UND MANGOSORBET

6-GANG-MENÜ: 130.-

5-GANG-MENÜ: 115.-

4-GANG-MENÜ: 105.-

Bitte sprechen Sie uns auf unsere vegetarische Menükarte an.
Unser Team steht Ihnen jederzeit für eine Auskunft bzgl. der Allergene zur Verfügung. Alle Preise verstehen sich in CHF
inklusive der gesetzlichen MwSt. von 7,7%.

falstaff

falstaff

EAT & DRINK SPAIN-WOCHEN

MENÜ

**EAT &
DRINK
SPAIN**

olivo
ristorante mediterraneo

falstaff

Weisswein

VERDEJO 2022, 0,1L 8.–

VERDEJO
BODEGAS VAL DE VID
DO RUEDA

BAIGORRI BLANCO 2018, 0,1L 10.5

VIURA, MALVASIA
BODEGAS BAIGORRI
DOCA RIOJA

falstaff

Rotwein

CRianza 2018 , 0,1L 9.5

GARNACHA, TEMPRANILLO
BODEGAS BAIGORRI
DOCA RIOJA

LA CREU ALTA 2014, 0,1L 19.5

CARIGÑAN, GRENACHE, SYRAH
BODEGAS MAS ALTA
DOCA PRIORAT

TORREMILANOS CRianza 2018, 0,1L 9.–

TEMPRANILLO
BODEGAS PEÑALBA LOPEZ
DO RIBERA DEL DUERO

PINTIA 2017, 0,1L 15.–

TEMPRANILLO
BODEGAS Y VIÑEDOS PINTIA GRUPO VEGA SICILIA
DO TORO