

HAUSGEMACHTE RAVIOLI

Bärlauchravioli		24.—
Serafino Ravioli mit gerösteten Nüssen und Kernen		23.—
Radicchio rosso Ravioli mit brauner Butter und Speckstreifen		24.—
Steinpilz Ravioli mit brauner Butter		23.—
Ravioli mit Gorgonzola-Baumnussfüllung		26.—
Ravioli mit Brasato al Merlot Füllung		28.—
Ravioli mit Trüffel­füllung		26.—
Serafino-Limonenravioli		24.—
Ravioli mit getrockneten Tomaten		24.—

Unsere Teigwaren werden in Handarbeit hergestellt.



Mit dem Gütesiegel Culinarium bieten wir durch ProCert zertifizierte einheimische Produkte und Spezialitäten aus der Region an.

Aber auch die meisten nicht zertifizierten Produkte stammen aus der nahen Region

Preise inkl. 7,7% MwSt.

FISCH FLEISCH PASTA

Pizzoccheri Val di Poschiavo 24.—
Hausgemachte Buchweizennudeln, Kartoffeln, Spinat, Käse

Gebratenes Eglifilet auf Serafino-Limonenravioli 35.—

Kalbsschnitzel an Maderesauce 39.—
Mit bunten Nudeln, Gemüse der Saison 

Kalbsleberschnitte mit Speck 30.—
auf Bärlauchravioli

Rindsfiletspiess mit Speck und Salbei an Kräuterjus 42.—
Kartoffelgnocchi, Gemüse der Saison

Dessert

Rumparfait mit Rum von Macardo beträuffelt, Ananas 12.—

Beachten Sie unsere Auswahl an Qualitätsweinen im Offenausschank

Bezugsquellen

Mehl Meyerhans Mühlen Weinfelden

Eier Burgemer Weinfelden

Kartoffeln Neuenschwander Puppikon

Kalbs, Rind Levi Metzgerei Hüttwilen

Egli Polen