

BEI UNS MACHT ÄLTER WERDEN SPASS!

Optimal gelegen, direkt beim Bahnhof, liegt unser stilvolles Restaurant. Wir haben Platz für Gruppen bis 120 Personen. Auch für dich decken wir gerne einen wunderschönen, langen Tisch Geniesse mit deinen Gästen zum Start einen herrlichen Apéro auf unserer Terrasse! Wir stellen für dich gerne ein sorgfältig abgestimmtes Menu zusammen oder empfehlen dir unsere unkomplizierte & genussvolle Tavolata.

Lass dich feiern!

Was wir bei uns essen würden: eine Tavolata!
Zusammen bestellen, zusammen geniessen, weil Teilen glücklich macht.
All unsere Gerichte gibt es zum Teilen, auf grossen Tellern in der Mitte des Tisches. Jeder schöpft sich was ihn gluschtet, bis alle satt und glücklich sind.
Eine Genuss-Reise quer durch die focacceria.

Vorspeisen Tavolata!

Beste Auswahl unserer Antipasti aus der Theke, saisonaler Salat, Feta al forno, Vitello tonnato steirisch, «Eden» Gambas al ajillo.

CHF 29.00 pro Person

Pasta Tavolata!

Carbonara Spaghetti alla Chitarra, Salsiccia-Bolognese Tagliatelle, Saison-Pasta, Ravioli al burro con salvia.

CHF 38.00 pro Person

Facile - die einfache Tavolata à discrétion

Beste Auswahl unserer Antipasti aus unserer Theke, bunt gemischter Blattsalat, Feta al forno, Caponata (sizilianisches Ratatouille überbacken mit Scamorza) & lauwarmer Pulpo-Salat.
Zum Hauptgang gibt es je zweierlei Spaghetti alla Chitarra sowie Tagliatelle.
Zum Abschluss folgt eine Variation aus unserer Dessertküche.

CHF 55.00 pro Person

Perfetto - die grosszügige Tavolata à discrétion

Beste Auswahl unserer Antipasti aus unserer Theke, bunt gemischter Blattsalat, Burrata-Salat, Feta al forno, Caponata (sizilianisches Ratatouille überbacken mit Scamorza), lauwarmer Pulpo-Salat, Tatar vom Rind & Vitello tonnato classico.
Es folgt eine grosse Pastareise mit Spaghetti alla Chitarra, Tagliatelle & Ravioli in verschiedenen Varianten.
Zum Abschluss verwöhnen wir euch mit einer Variation aus unserer Dessertküche.

CHF 68.50 pro Person

Superiore - die Tavolata mit Fleisch oder Fisch à discrétion

Ergänzt die Tavolata „perfetto“ zum Hauptgang mit Tagliata Entrecôte vom Bio-Weiderind oder Duo vom Wels & Zander oder ein saisonales Prosecco-Risotto dazu lieben wir Blattspinat, Cherrytomaten al forno & hausgemachte Kräuterbutter.
Die Dessertvariation zum Abschluss rundet diese Reise ab.

CHF 92.50 pro Person

Änderungen sind vorbehalten, Anpassungen sind natürlich möglich.
Allergiker und Vegetarier werden gerne berücksichtigt.
Preise inkl. MwSt, exkl. Getränke.

