

Petillio

Restaurant by Armin Röttele

Unser Menü im APRIL

In Garam Masala und Nussbutter mariniertes Saibling
auf Beluga Linsen mit Balsamicovinaigrette

oder

Gänseleberterrine mit Apfel-Vanille Chutney,
Stangensellerie und Cantuccini Brioche

Aufpreis für die Gänseleber € 16,00

Limonen-Ricotta Ravioli mit Black Pepper,
Riesengarnele und grünem Spargel

Zur Auswahl

Meerwolf auf Gemüse – Paella
mit Peperoni Sugo und Chorizo

oder

Kalbsrücken im Ofen gebraten mit Morcheln,
Bärlauchpürree und Iffezheimer Spargel

Zur Auswahl

Eierlikör - Panna cotta mit Rhabarber Gelee und Erdbeersorbet

oder

Schweizer Rohmilchkäse Selection Rolf Beeler

Süße Frühlingsüberraschung

Menü mit 4 Gängen € 95,00 pro Person

Menü mit 5 Gängen € 113,00 pro Person

Menü komplett mit 6 Gängen € 125,00 pro Person

Zu unserem Menü servieren wir
unsere hausgemachte Focaccia und PETILLIO Butter

Gerne können Sie Ihr Menü erweitern

Limonen-Ingwer Sorbet mit Zitrusfrüchten € 7,80

Limonen-Ingwer Sorbet mit Zitrusfrüchten und Gin € 11,50

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN