



IL PIACERE DEL GUSTO...

FRÜHLINGS-GENUSS

DUETTO ASPARAGI (Vorspeise)

weisse Spargelcrèmesuppe mit Haube, dazu Rauchlachstartar
mit gepickeltem Spargel & Syrakus-Zitrone

CHF 18.50

PANCIOTTI „ASPARAGI“ v

Frische Teigtaschen gefüllt mit Spargel & Mascarpone
an hausgemachtem Bärlauch-Pesto-Sauce

CHF 28.90

ANGUS SPEZZATINO PRIMAVERA

Angus Rinds-Rückenwürfel kurz gebraten mit Spargelstücken, Morchelsauce,
Hollandaise Espuma & frische Tagliatelle

CHF 38.50

AGNELLO

Rosa gebratenes Lammfilet (Regional) in der Bärlauchbutter geschwenkt
weisse Spargel mit Hollandaise Espuma & Tagliatelle

CHF 39.90

WEIN-EMPFEHLUNG

AMANERO ROSSO TERRE SICILIANE IGT (x facher Medaillen Gewinner)

18 Monate Barrique. Nero D'avola Vinifiziert wie ein Amarone

CHF 75.00 Flasche (nur ganze Flasche)

„PASSIMENTO“ NERO DAVOLA & FRAPPATO SICILIA IGT

harmonisch und seidig, aromatische Komplexität, samtige Tannine, mediterranen Kräutern
reife roten Früchten, gerösteter Tabak, einen Hauch von Gewürzen

CHF 59.00 Flasche CHF 8.50 dl

MORETTI SALE DI MARE NATURTRÜB 33cl CHF 5.50

Empfehlung Mia Osteria & Pizzeria | Thunstrasse 4 & 6 | 3700 Spiez
Wir verwenden ausschließlich Backwaren aus der Schweiz