

TREMONDI

Boutique BnB & Restaurant

MENU
NOVEMBER 2022

VORSPEISE

ZUPPA AI FUNGHI PORCINI

Steinpilz / Riesling / Rahm

14

INSALATA DI BARBABIETOLE

Rote Beete / Apfel / Ziegen-Camembert

16

ANTIPASTI «TREMONTI»

verschiedene kleine Gerichte für zwei Personen

38

PASTA FRESCA

CALAMARATA AL RAGU DI CINGHIALE

Wildschweinragout (AT)

Pecorino / Gremolata

24 / 36

RAVIOLI DI ZUCCA

Kürbis / Ricotta / Salbei

Beurre Noisette / Kürbiskerne / Kürbiskern-Öl

18 / 30

FONDUTA DI TREMONTI

FONDUTA DI TRE CANTONI

mit Rohmilchkäsen der :

Alp Dräckloch GL / Alp Tannenboden SG

Bergchäsi Appenzell Schwellbrunn AR

inkl. Maggia-Brot / Williams Birnen

32 / Person

mit Baby-Kartoffeln

+7 / Portion

Allergene und Intoleranzen:
Diesbezüglich geben dir unsere Mitarbeitenden gerne Auskunft.

PINSA

PINSA MARGERITHA

Sugo di Tremondi / Mozzarella / Oregano

21

PINSA CON UOVA E BROCCOLI

Sugo di Tremondi / Mozzarella / Oregano

Broccoli / Ei / Knoblauch

24

PINSA CON SALSICCE

Crème fraîche / Saucissons (CH)

Sauerkraut / Bergkäse

28

glutenfreie Pizza

+1

TREMONDI SPECIAL

Ab 17.30 Uhr servieren wir jeweils einen Special
aus unserer marktfrischen und saisonalen Küche.

(Preis nach Angebot)

DESSERT

GELATI

drei verschiedenen Sorten
von der Konditorei Müller, Näfels GL

5.50 / Kugel

TIRAMISU

Mascarpone / Schokoladenpulver

10

TORTA DI CASTAGNE

Zwetschgenkompott / Mandeln / Rahm

14

Alle Preise in Schweizer Franken
inklusive 7.7% Mehrwertsteuer.

TREMONDI WEINEMPFEHLUNG

RENATE JANSER (50CL)

Quintner Blauburgunder AOC
St. Gallen CH
6 / 24

ANSITZ WALDGRIES

Weissburgunder DOC, Jg. 2019
Alto Adige, Südtirol IT
8.50 / 65

WEINGUT POLA

Blauburgunder AOC
Jg. 2019, Graubünden CH
9 / 58

DANIEL GOMEZ JIMENEZ LANDI

Las Uvas de la Ira, Jg. 2019
Garnacha,
Mentrida Toledo ES
10 / 65

TREMONDI

Boutique BnB & Restaurant

Dörfli 1370

8878 Quinten

081 284 30 00

qbooking@tre-mondi.ch