

# Tavolata-Schiff Tavolata Cruise

## Apéro Aperitif

<b>Perrier-Jouët Grand Brut</b>	75cl	<b>95.00</b>
<b>Cüpli Prosecco</b> Glass of Prosecco	10cl	<b>10.00</b>
<b>Porto Tonic</b> ROYAL OPORTO Extra Dry White, Tonic, Zitrone, Eis ROYAL OPORTO Extra Dry White, tonic water, lemon, ice	20cl	<b>12.50</b>
<b>Hugo Spritzer</b> Hugo Prosejito, Minze und Eis Hugo Prosejito, mint and ice	20cl	<b>11.50</b>
<b>Aperol Spritz</b> Aperol mit Prosecco Aperol with Prosecco	20cl	<b>12.50</b>

## Menü Menu

**Antipasti** Grüne und schwarze Oliven, grillierte Artischocken, Grillgemüse (Peperoni, Aubergine, Zuchetti), Tomaten mit Mozzarella, Parmesansplitter, Taleggio und Provolonekäse, Focaccia-, Oliven- und Zwirbelbrot<sup>AG</sup>  
Green and black olives, grilled artichokes, grilled vegetables (bell pepper, eggplant, courgette) tomatoes with mozzarella, Parmesan cheese slivers, Taleggio and Provolone cheese, Focaccia, olive and sourdough bread

**Salumi** Chorizo, Trockenfleisch, Coppa, Pancetta, Bresaola, Mortadella, dazu Trauben, Feigen, Essiggemüse<sup>ALMO</sup>  
Chorizo (Spanish spicy sausage), dried meat, Coppa (pork cuts), Pancetta (pork belly), Bresaola (air-dried beef)  
Mortadella (sausage speciality) with grapes, figs, mixed pickles

**Brasato vom Rind** an Merlotjus, Bramata Polenta mit Parmesan und getrockneten Tomaten<sup>GLO</sup>  
Brasato (braised beef) with merlot gravy, Bramata polenta (rough-grained semolina) with Parmesan cheese and dried tomatoes

**Dessert** Kokosnussflan, Fruchtsalat, Panna Cotta mit Waldbeeren, Tiramisù<sup>ACEGH</sup>  
Coconut flan, fruit salad, panna cotta with wild berries, tiramisù

## Vegetarisch Vegetarian

(nur auf Vorbestellung) (pre-order only)

**Antipasti** Grüne und schwarze Oliven, grillierte Artischocken, Grillgemüse (Peperoni, Aubergine, Zuchetti), Tomaten mit Mozzarella, Parmesansplitter, Taleggio und Provolonekäse, Focaccia-, Oliven- und Zwirbelbrot<sup>AG</sup>  
Green and black olives, grilled artichokes, grilled vegetables (bell pepper, eggplant, courgette) tomatoes with mozzarella, Parmesan cheese slivers, Taleggio and Provolone cheese, Focaccia, olive and sourdough bread

**Gemüse Tartar** mit Toast und Butter, dazu Trauben, Feigen, Essiggemüse<sup>AGLM</sup>  
Vegetable tatar with toast and butter, grapes, figs, mixed pickles

**Auberginen-Bällchen** an pikanter Tomatensauce, Bramata Polenta mit Parmesan<sup>GLO</sup>  
Eggplant balls on a spicy tomato sauce, Bramata polenta (rough-grained semolina) with Parmesan cheese

**Dessert** Kokosnussflan, Fruchtsalat, Panna Cotta mit Waldbeeren, Tiramisù<sup>ACEGH</sup>  
Coconut flan, fruit salad, panna cotta with wild berries, tiramisù

Allergene sind auf der separaten Legende ersichtlich.  
Allergenic information – see separate sheet.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. Prices in Swiss Francs, VAT included