

## ARCADIA SPEZIALITÄTEN

Bunter Wintersalat mit Datteln und Pinienkernen	14
Hausgemachte Kartoffelgnocchi auf Blattspinat mit Taleggiosauce	26/21
Rindsfiletmedaillon an Szechuan-Pfeffersauce Süsskartoffelpüree und glasiertem Gemüse	48
Gebratene Wolfsbarschfilets auf Randen-Venere-Reis mit Zitronengrassauce und Lauchstroh	38

---

## KULINARISCHES VOM TAG

Salat vom Buffet		9.00
<b>Spaghetti alla Romana</b> mit Pilzen, Rohschinken und Tomatensauce	Menü 1	17.50
<b>Zander</b> vom Servierwagen dazu Salzkartoffeln und Saisongemüse	Menü 2	21.50
<b>Glühweincreme</b>	Dessert	6.50

Zu Allergenen und Inhaltsstoffen geben Ihnen unsere Service-Mitarbeitenden gerne Auskunft.

Fleischdeklaration  
Rind und Rohschinken (Schweiz)

Fischdeklaration  
Fisch: Herkunft aus nachhaltiger und artgerechter Fischerei  
Wolfsbarsch (Griechenland), Zander (Schweiz)

---

## WEIN EMPFEHLUNG

Weisswein	1 dl	7.90
Pinot Gris VdP 2015/16	7.5 dl	54.00
Pinot Gris		
Drei-Seen-Region, Schweiz		
Lukas Hasler		
Rotwein	1 dl	7.00
Salice Salentino Riserva IGT 2013	7.5 dl	42.00
Negroamaro		
Apulien, Italien		
Cantina Sampietrana		

Preise in CHF inklusive 7.7% MwSt.