



Restaurant Marcellino

LIEBER GAST

FÜHLEN SIE SICH IN UNSERER GEMÜTLICHEN ATMOSPHÄRE HERZLICH WILLKOMMEN & DEN GANZEN ABEND WOHLUMSORGT. WIR BIETEN IHNEN EINE EHRLICHE KÜCHE, MIT SAISONALEN & WENN IMMER MÖGLICH, MIT LOKALEN QUALITÄTSPRODUKTEN. DER ACHTSAMKEIT IM UMGANG MIT DEN RESSOURCEN & DAS WISSEN DERER HERKUNFT IST UNS EIN GROSSES ANLIEGEN!

**DESHALB VERWENDEN WIR AUSSCHLIESSLICH FLEISCH & MEERESTIERE,
DIE OHNE ANTIBIOTIKA ODER LEISTUNGSFÖRDERER AUFGEZOGEN WERDEN!**

WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN WOHLVERDIENTEN ABEND IN GESELLIGER RUNDE MIT VIEL FREUDE & KULINARIK!

MONATS SPECIAL'S IM JULI

Die Tapas servieren wir gerne als Vorspeise oder Hauptgang.

Vorspeise 1 Tapas pro Person

18.50

Vorspeise 2 Tapas pro Person

34.50

Hauptgang mind. 3 Tapas pro Person

50.00

TAPAS

vegan AUBERGINEN-TATAR BRIOCHE TOAST (Toast nicht vegan)

Fein gewürztes Auberginen-Tatar | Brioche Toast | Kapern | Zwiebelringe

vegan PATATAS FRITAS CON AGLIO

Kartoffelwürfeli frittiert | **vegane** Knoblauchsauce

RINDS POLPETTE

Rindfleischkugeln aus Irischem & Finnischem Rindfleisch | Tomatensauce | Taggiasca Oliven

ROASTBEEF

Schweizer Rindfleisch im Sous-vide rosa gegart | Kräuter-Tomaten-Tartar-Sauce mit Crème fraîche | Kapern
Zwiebelringe

SCHWEINEBAUCH IN MISO-BALSAMICO-SAUCE

Schweinebauchspeck niedergegart | Miso-Balsamico-Sauce | frischer Chili | Frühlingszwiebeln

GAMBERI, SEPIA & PULPO ALL AGLIO & OLIO

Wildfang Crevetten aus Argentinien, Ananas-Sepie & Pulpostücke | feines Olivenöl | Knoblauch | frischer Chili

MONATS DESSERT

DESSERT

PANNA COTTA MIT WALLISER APRIKOSEN KOMPOTT & BUTTER-COOKIES-STREUSEL

17.00

Hausgemachtes Panna Cotta | Walliser Aprikosen-Kompott | Butter-Cookies-Streusel

BEI ALLERGIEN & INTOLERANZEN, FRAGEN SIE BITTE UNSERE MITARBEITER