

  
adler  
RESTAURANTTAVERNE  
*laufenburg*

*Menu*

---

*Aperitivo di Benvenuto "Adler"*

---

*Bagna Cauda*

Tradizionale crema calda di aglio, acciughe e olio d'oliva,  
servita con verdure di stagione.

*Warme Sauce aus Knoblauch, Sardellen und Olivenöl,  
serviert mit saisonalem Gemüse.*

---

*Hausgemachte Ravioli del Plin in brodo di Cappone*

Piccoli ravioli piemontesi ripieni di carne, serviti in un delicato brodo di cappone.

*Hausgemachte Ravioli, piemontesische Ravioli mit Fleischfüllung,  
serviert in einer feinen Kapaunbrühe.*

---

*Fettine di vitello tonnato*

Fettine di vitello cotto a bassa temperatura con una cremosa salsa al tonno,  
capperi e acciughe.

*Kalbfleischscheiben bei niedriger Temperatur gegart,  
mit einer cremigen Thunfischsauce, Kapern und Sardellen.*

---

*Tagliatelle fatte in casa al Tartufo bianco di Alba*

Tagliatelle fresche all'uovo, mantecate con burro e Parmigiano,  
profumate con pregiato Tartufo Bianco di Alba.

*Hausgemachte Eier-Tagliatelle, mit Butter und Parmigiano verfeinert,  
mit edlem weissem Trüffel aus Alba.*

---

*Guancia di vitello brasato al Barolo con polenta taragna*

Guancia di vitello cotto a bassa temperatura al Barolo,  
servito con cremosa polenta taragna  
(mais e grano saraceno, mantecata con burro e formaggio).

*Kalbsbäckchen bei niedriger Temperatur im Barolo geschmort,  
serviert mit cremiger Polenta Taragna  
(Mais und Buchweizen, mit Butter und Käse verfeinert).*

---

RESTAURANT TAVERNE ZUM ADLER  
LAUFENBURG