

Unsere Varianten zum Plauschcurling:

1.ITALY Mit Spaghettiplausch inkl. Salat aus der Schüssel **Fr. 30.—p.P.**
Unser Spaghettiplausch ist inkl. 5 Saucen zweimal mit Fleisch (Bolo und Carbonnara) Und dreimal vegetarisch (Pilzrahmgorgonzola, Tomaten und Pesto)
Jede Sauce wird frisch zubereitet
Knackiger gemischter Salat als Vorspeise

2.SWISS Mit Raclette à discretion inkl. Salat aus der Schüssel **Fr. 35.—p.P.**
Der Käse ist aus dem Aargauer Dorf Künten der Käserei Brülisauer Knackiger gemischter Salat als Vorspeise

3.SWISS Mit Fondue(220g) inkl. Salat aus der Schüssel Käsemischung **Fr. 35.—p.P.**
mit aargauer Käse der Käserei Brülisauer Knackiger gemischter Salat als Vorspeise

4.USA Mit einem BURGER im Sesambun , Fries a discretion, Cole slaw **Fr. 35.—p.P.**
Das Rindfleischpatty ist 180g , die Briochesesambuns werden frisch gebacken Inkl. Käse, Tomaten, Zwiebel, Speck, Gurke, Eisberg und würziger Sauce Kabis-Karottensalat und Countryfries soviel sie mögen

5.THAI Mit Panaengcurry(Thaicurry mit Chicken)Reis und hausgemachten Springrolls **Fr. 40.—p.P.**
Das Thaigericht mit gelbem Curry, Kokosmilch, Kafirlimettenblättern und Erdnüssen Basmatireis als Beilage, als Vorspeise hausgemachte Frühlingsrollen mit Dip

6.Mix Fondue chinoise **Fr. 55.—p.P.**
Und einem knackigen Salat aus der Schüssel
Der Klassiker aber RIESIG
Mit vielen frisch zubereiteten Gemüsen, Rind, Kalb, Pferd, Lamm,Poulet, und Schweinefleisch Dazu verschieden Dips , Curry, Knoblauch, Cafe de Paris, B-B-Q, Jalapenos,und Cocktail
Mit Pommes und gebratenem Reis und alles a discretion

8. Tivolata France To share **Fr. 55.—p.P.**
Wir beginnen mit einem leckeren knackigen Salat mit Ei und Sprossen zum teilen
Danach zartes Entrecôte double «Cafe de Paris» von Rind aus der Schweiz200g p.P., 5 verschiedenen Gemüsen, Pommes allumettes und frischen Nudeln auf Platten
alles zum teilen direkt auf den Tisch

7. Tivolata Italy to share **Fr. 55.—p.P.**
Wir beginnen mit einem Italienischen Salat mit Tomaten und Mozzarella und Basilikum
Piccata Milanaise, vom Kalb dazu Safranrisotto und Gemüse garniture
Variante mit Poulet

9. Tivolata Swiss to share **Fr. 60.—p.P.**
Wir beginnen mit einem feinem Salat aus der Schüssel mit Ei und Sprossen Danach ein Kalbssteak mit Morchelsauce, frische Nudeln und Pommes croquettes Sowie frischen Gemüsen

10 Tivolata Deluxe **Fr. 70.—p.P.**
Wir beginnen mit einem Flammchueche Elsässerart als Apero, danach einen Nüsslisalat
Mit Speck und Croutons
Als Hauptgericht , ein Rindsfilet am Stück gebraten mit PiriPiri Bearnaise überbacken , dazu Pommes croquettes Gemüse garniture und frische Nudeln

Vegetarisch oder vegan

Für Gäste welche sich vegan oder vegetarisch ernähren, haben wir selbstverständlich immer Kreative Gerichte bereit.