

RESTAURANT GRENZSTEIN

WINTER SPEZIALITÄTEN

Grenzenlos geniessen



Toskanische Weisswein-Suppe (Geheim Rezept) **12.50**

(mit Qualität Weisswein serviert mit Backerbsen

Frische Miesmuscheln (Bouchot) (FR) **15.50**

In Weisswein es hät solangs hät

Als Hauptspeise **22.50**

Frische Miesmuscheln (Bouchot) (FR) «Livornese» **15.50**

Mit Tomatensauce, Weisswein, Peperoncini

es hät solangs hät

Als Hauptspeise **22.50**

Spaghetti alle Vongole verace (Venusmuscheln) **29.50**

Mit Weisswein, Knoblauch, Peterli nach Wunsch auch

Cherry Tomaten und es hät solangs hät

