

Pasta des Monats



Der Wonnemonat Mai bringt die Sonne auf den Teller! Gianpiero hat diesmal die hauseigene Pastamaschine angeworfen und zarte Tagliolini produziert. Zusammen mit Kräuterseitlingen, Cherry-Tomaten und Salbei erwarten uns die feinen „Tagliolini con cardoncelli, salvia e pomodori“!

Preis: Fr. 27.50

Pal, Gianpiero und das „tenth“-Team freuen sich auf Euren Besuch! Lasst Euch an den Feiertagen (bitte jeweils reservieren) – an Auffahrt (9.5.), am Muttertag (12.5.) oder Pfingsten (19./20.5.) von uns verwöhnen und genießt die wärmenden Sonnenstrahlen auf unserer traumhaften Terrasse.

RESTAURANT TENTH, GOLFPLATZ AUGWIL.

TÄGLICH GEÖFFNET

RESERVATIONEN: 044 800 70 66

TENTH@GOLFAUGWIL.CH



Tagliolini con cardoncelli, salvia e pomodori



RESTAURANT TENTH – EAT. WINE. SOCIAL.



Wein des Monats

Die malerischen und fruchtbaren Landschaften Venetiens liefern die Trauben, aus denen die Winzer der italienischen Kellerei Inama Azienda Agricola diesen Weißwein mit Sorgfalt und Geschick keltern und kreieren. Unser ganz persönlicher „tenth“-Genussvorschlag: Geniessen Sie diesen Garganega zu Pasta, am besten zu unserer feinen aktuellen Monatspasta.

Steckbrief

Weisswein aus Veneto - Italien

Traube: 100% Garganega

12.5 % Alkoholgehalt

Preis: Fr. 62.-, pro Glas Fr. 9.-

Degustations-Notizen

Mittleres Gelb; feines, blütenähnliches Bouquet; jugendlich, intensiv, kraftvoll und doch frisch, ungemein verführerisch, mit Schmelz, nobel. Ein superber weisser

Italiener!

Joghurt Glacé auf frischen Erdbeeren

Welch süsse Versuchung!

Ein Bild sagt mehr als 1000 Worte, aber dieses Dessert muss man sich in Realität gönnen! Süsse Erdbeeren und das hausgemachte Joghurt-Glacé, ein Gedicht.

Der Schreibende hat die Nachspeise degustiert und sagt: „Es ist eine Hommage an den Frühling – ein verführerischer Hochgenuss!“

Preis: Fr. 11.50

Wir freuen uns auf Euren Besuch!

RESTAURANT TENTH, GOLFPLATZ AUGWIL.

TÄGLICH GEÖFFNET

RESERVATIONEN: 044 800 70 66

TENTH@GOLFAUGWIL.CH

