

Pasta des Monats

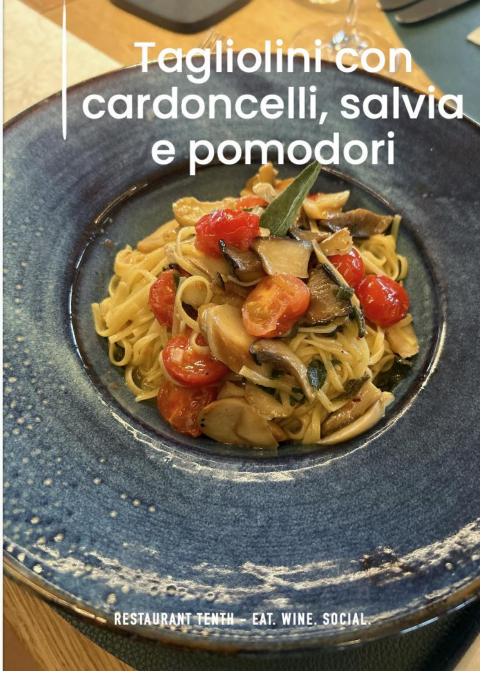
Der Wonnemonat Mai bringt die Sonne auf den Teller! Gianpiero hat diesmal die hauseigene Pastamaschine angeworfen und zarte Tagliolini produziert. Zusammen mit Kräuterseitlingen, Cherry-Tomaten und Salbei erwarten uns die feinen "Tagliolini con cardoncelli, salvia e pomodori"!

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







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

