



Gefüllte Teigwaren

Name	Teig	Form	Füllung
Zander-Aprikose	Zitronen-Thymian	Triangoli	Schweizer Zander, Aprikosen, Zwiebeln, Knoblauch, Ricotta
Eierschwämmli-Pfirsich	Weisser	Tortelli	Eierschwämmli, Pfirsich, Ricotta
Büffelmozzarella	Basilikum	Ravioloni	Büffelmozzarella, Basilikum, Ricotta
Eierschwämmli Klassisch	Peterli	Ravioli klassisch	Eierschwämmli, Zwiebeln, Knoblauch, Peterli, Ricotta
Sommertrüffel-Burrata	Trüffel	Tortelli	Burrata, Sommertrüffel, Frischkäse
Scampi-Rotes Thai Curry	Thai Basilikum	Ravioloni	Scampi, Thai-Curry
Jakobsmuschel	Safran	Tortelli	Jakobsmuschel, Ricotta, Thymian, Himbeer, Rohrzucker, Kafir Lim
Blaubeeren	Vanille	Raviolini	Ricotta, Blaubeeren, geröstete Mandeln, Honig,
Zitronen	Limonen-Melisse	Ravioli klassisch	Zitronensaft, Zeste, Frische Zitronenmelisse, Ricotta

Gnocchi

Name	Zutaten
Kartoffelgnocchi	mit Eierschwämmli
Kartoffel Gnocchi	mit Quark
Kartoffel Gnocchi	mit rotem Thai-Curry

Nudeln

Name	Teig	Form
Frische Nudeln	Safran	12 mm- Pappardelle 6 mm- Fettuccine 4 mm- Trenette 2 mm Nastrini
Frische Nudeln	Piemontese (nur Eigelb)	12 mm- Pappardelle 6 mm- Fettuccine 4 mm- Trenette 2 mm Nastrini
Frische Nudeln	Eierschwämmli	12 mm- Pappardelle 6 mm- Fettuccine 4 mm- Trenette 2 mm Nastrini