

LO CHEF CONSIGLIA...

RISOTTO NEL PARMIGIANO



RISOTTO IM PARMESANLAIB | SAN DANIELE SCHINKEN | RUCOLA
RISOTTO IN PARMIGIANO | SAN DANIELE HAM | ROCKET SALAT

29.50

CHATEAUBRIAND (2 PERSONEN)



CHATEAUBRIAND | BERNAISE-SAUCE | BEILAGE NACH WAHL
CHATEAUBRIAND | BERNAISE-SAUCE | SIDE DISH OF CHOICE

ca. 500g

137.50

TOMAHAWK DI VITELLO (2 PERSONEN)



KALBS TOMAHAWK STEAK | BEILAGE NACH WAHL
VEAL TOMAHAWK STEAK | SIDE DISH OF CHOICE

ca. 600g

120.00

BISTECCA FIORENTINA (2 PERSONEN)



FIORENTINER-STEAK | GEMÜSE | BEILAGE NACH WAHL
FLORENTINE-STEAK | VEGETABLES | SIDE DISH OF CHOICE

170.00

BOUQUET D'INSALATA VERDE | MISTA

GRÜNER SALAT | GEMISCHTER SALAT
BOUQUET OF GREEN | MIXED SALADS

10.50 | 12.50

INSALATA VALERIANA

NÜSSLISALAT | SPECK | EI | CROUTON
LAMB'S LETTUCE | BACON | EGG | CROUTON

14.50

ZUPPA AI FUNGHI PORCINI

STEINPILZCREMESUPPE
"PORCINI" BOLETUS SOUP

12.50

ZUPPA DI ZUCCA

KÜRBISCREMESUPPE
PUMPKINSOUP

12.50

BRUSCHETTA CLASSICA

TOMATENBRUSCHETTA | BASILIKUM | KNOBLAUCH | OLIVENÖL
TOMATO BRUSCHETTA | BASIL | GARLIC | OLIVE OIL

13.50

CAPRESE RIVISITATA

TOMATEN | HAUSGEMACHTE OLIVENTAPENADE | BÜFFELMOZZARELLA
TOMATO | HOME MADE OLIV TAPPENADE | BUFALO MOZZARELLA

20.50

FOIE GRAS

25.50

GEBRATENE ENTENSTOPFLEBER | KONFIERTE PFIRSICH | PFIRSICHCOU LIS | ENTENJUS | SALAT
FOIE GRAS | PEACH CONFIT | PEACH COULIS | DUCK-JUS | SALAD

TARTARE DI FILETTO DI MANZO AL COLTELLO

25.50 | 34.50

HANDGESCHNITTENES RINDSFILET-TARTAR | HAUSGEMACHTE TARTARSAUCE | KAPERN | ZWIEBELN | SALZBUTTER | BRIOCHE TOAST
BEEF-FILET TARTAR HAND CUTTED | HOMEMADE TARTARSAUCE | CAPER | ONIONS | BRIOCHE TOAST | SALTY BUTTER

DUETTO DI SALMONE

26.50

GRAVED LACHS | GERÄUCHERTER LACHS | SENF-DILLSAUCE | SALATBOUQUET
GRAVED SALMON | SMOKED SALMON | MUSTARD-DILLSAUCE | SALAD BOUQUET

INSALATA DI LENTICCHIE NERE CON CAPESANTE

26.50

SCHWARZE-LINSEN-SALAT | JAKOBSMUSCHELN | ROTE ZWIEBELN- TOMATEN- BASILIKUM- PÜRÉE
BLACK-LENTIL-SALAD | SCALLOPS | RED ONION- TOMATO- BASIL- PURÉE

ANTIPASTO ALL'ITALIANA

32.50

ITALIENISCHE AUFSCHNITT- UND KÄSEVARIATION | FOCACCIA (2 PERSONEN)
ITALIAN SELECTION OF COLD CUTS AND CHEESE | FOCACCIA (2 PEOPLE)

PRIMI

CHF

UNSERE PASTA IST HANDGEMACHT | OUR PASTA IS HANDMADE

PARMIGIANA DI MELANZANE

24.50

AUBERGINENAUFLOUF | TOMATEN | BASILIKUM | MOZZARELLA
EGGPLANT CASSEROLE | MOZZARELLA | TOMATO | BASIL

LASAGNA

27.50

RINDSFLEISCHLASAGNE | MOZZARELLA | BASILIKUM
BEEF LASAGNE | MOZZARELLA | BASIL

GNOCCHI DI CASTAGNE

24.50

MARRONI-GNOCCHI | PARMESANSAUCE | KÜRIBS
CHESTNUT-GNOCCHI | PARMIGIANO-SAUCE | PUMPKIN

PACCHERI CON CAPESANTE

29.50

PACCHERI | JAKOBSMUSCHELN | WEISSWEINSAUCE | FAVA-BOHNEN
PACCHERI | SCALLOPS | WHITEWINE-SAUCE | FAVA BEANS

FUSILLONI AL PESTO ROSSO

26.50

FUSILLONI | ROTES PESTO | MOZZARELLA
FUSILLONI | RED PESTO | MOZZARELLA

RAVIOLI GIRASOLE

29.50

GIRASOLE RAVIOLI | RICOTTA-ZITRONEN-FÜLLUNG | LEICHTE RAHMSAUCE | RAUHLACHS
GIRASOLE RAVIOLI | RICOTTA-LEMON-FILLING | LIGHT CREAM-SAUCE | SMOKED SALMON

TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI

26.50

TAGLIATELLE | STEINPILZE
TAGLIATELLE | PORCINI MUSHROOMS

SPAGHETTI CACIO E PEPE

24.00

SPAGHETTI | PECORINO-ROMANO | PFEFFER
SPAGHETTI | PECORINO ROMANO | PEPPER

SECONDI | HAUPTGÄNGE | MAINS

CHF

POLLO GIALLO

35.50

MAISPOULARDE | COUSCOUSPERLEN | WEISSWEIN-TOMATENSAUCE | GEMÜSE
POULARD HEN | COUS-COUS-PEARL | WHITEWINE-SAUCE | VEGETABLES

ENTRECÔTE DI MANZO

47.50

RINDS-ENTRECÔTE | PFIFFERLINGE | JUS | BRATKARTOFFELN | GEMÜSE
BEEF-ENTRECÔTE | CHANTERELLE | JUS | POTATO | VEGETABLES

AGNELLO

44.50

LAMMHUFT | STEINPLIZ-TARTLET | LAMM-JUS | NUDELN
LAMB | PORCINI MUSHROOM-TARTLET | LAMB-JUS | TAGLIATELLE

FILETTO DI MANZO

58.50

RINDS-FILET Tournedos | BALSAMICO-JUS | ROTE ZWIEBELN CONFIT | RISOTTO | GEMÜSE
BEEF-FILET Tournedos | BALSAMICO-JUS | RED ONION-CONFIT | RISOTTO | VEGETABLES

FILETTO DI SALMONE

39.50

SCHWEIZER LACHS | POMMERYSENFSAUCE | TAGLIATELLE "NERO DI SEPIA"
SWISS SALMON | POMMERY-MUSTARDSAUCE | TAGLIATELLE "NERO DI SEPIA"

PORCHETTA

35.50

SPANFERKEL | NIEDERTEMPERATUR GEGART | JUS | KARTOFFELN | GEMÜSE
SUCKLING | LOW TEMPERTURE COOKING | JUS | POTATO | VEGETABLES

SOGLIOLA

46.50

GANZE SEEZUNGE | | ZITRONENBUTTER | KARTOFFELSTOCK | GEMÜSE
ENTIRE SOLE | LEMON BUTTER | MASH | VEGETABLES

FILETTTO DI BRANZINO ALLA GRIGLIA

33.50

WOLFSBARSCHFILET | GRILL | KAPERN | TOMATENSAUCE | KONFIERTE-THYMIAN-KARTOFFELN | GEMÜSE
FILET OF SEA-BASS | GRILLED | CAPER | TOMATOSAUCE | GLACED-THYME-POTATOES | VEGETABLES

WIR SIND TRANSPARENT

UNSERE DEKLARATION DER HERKUNFT FÜR UNSER GEFLÜGEL, FLEISCH UND FISCH

RIND: SCHWEIZ
BISTECCA FIORENTINA: ITALIEN
SCHWEIN: SCHWEIZ
POULET: SCHWEIZ / FRANKREICH
KALB: SCHWEIZ
ENTE: FRANKREICH
GOLDBRASSE: GRIECHENLAND
JAKOBSMUSCHELN: KANADA
KREVETTEN: VIETNAM
SCHWERTFISCH: ITALIEN / SRILANKA
Kalbs : frankreich/schweiz

BITTE ZÖGERN SIE NICHT UNS BEI ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN ZU INFORMIEREN.
UNSER SERVICE INFORMIERT SIE GERNE ÜBER PRODUKTE, ZUTATEN UND ALLERGENE

ALLE PREISE IN CHF INKL. 7.7 % MWST