

ANTIPASTI

<i>Mix di lattuga novella con vinaigrette alla senape di Dijon</i> Mix von Blattsalat an Dijon-Senf Vinaigrette	14
<i>Duo di rucola, dressing al parmigiano & limone con pomodori confit</i> Duo von Rucola mit Tomaten-Confit an Parmesan-Amalfi-Zitronen-Dressing	18
<i>Gazpacho di ciliege con yogurt di bufala & olio al basilico</i> Kirschen-Cazpacho mit Büffelmilch-Joghurt & Basilikumöl	19
<i>Involtini di melanzane gratinati ripieni con ricotta & spinaci</i> Gratitierte Auberginenrollen gefüllt mit Ricotta & Spinat	22
<i>Burrata con variazione di pomodori & cipolla in agrodolce</i> Burrata mit Tomaten-Variation & süss-sauer Zwiebeln	23
<i>Carpaccio di polpo con caviale di aperol & maionese all'aglio nero</i> Octopus Carpaccio mit Aperol-Kugeln & schwarzer Knoblauch-Mayonnaise	25
<i>Calamaro croccante & melone zerbinato al pepe rosa</i> Knuspriger Calamaro mit Melone & rosa Pfeffer	28

PASTA

<i>Mezzi Paccheri al pesto di melanzane con pinoli & basilico</i>	22
Mezzi Paccheri mit Auberginen-Pesto, Pinienkernen & Basilikum	
<i>Strozzapreti allo zafferano con porcini & salsiccia</i>	24
Strozzapreti mit Safran, Steinpilzen & Salsiccia	
<i>Pappardelle al limone d'Amalfi con gamberi & zucchine</i>	25
Pappardelle an Amalfi-Zitronensauce mit Crevetten & Zucchini	
<i>Mezzelune al cremoso di formaggi, tartufo estivo & erba cipollina</i>	24
Mezzelune gefüllt mit Käsecreme, schwarzer Sommertrüffel & Schnittlauch	
<i>Ravioli di stracotto di polpo & burrata con burro & timo arancio</i>	28
Ravioli gefüllt mit Tintenfisch & Burrata an Orangen-Thymianbutter	
<i>Tagliatelle al ragù di agnello dell'Appenzello & erbe aromatiche</i>	26
Tagliatelle mit Appenzeller Lammragout & Kräutern	

ALS HAUPTGANG

+10

Holzkohlengrill

<i>Galletto «BBQ Style»</i>	39
Mistkratzerli „BBQ Style“	
<i>Battuta di vitello alle erbe fine</i>	46
Hauchdünnes Kalbspaillard mit frischen Kräutern	
<i>Tagliata di manzo 200 g</i>	46
Aufgeschnittenes Rindsentrecôte mit Rucola, Parmesansplittern & Balsamico	
<i>Cotoletta di vitello 330 g</i>	56
Kalbskotelett «Premium»	
<i>Filetti di branzino</i>	44
Wolfsbarschfilets	
<i>Tagliata di tonno alle erbe con indivia belga caramellata</i>	46
Thunfisch-Tagliata mit karamellisiertem Chicorée	

CONTORNI

Beilagen

Gebratene Frühlingskartoffeln mit Rosmarin	9
Gratinierte Polentaschnitte	8
Spinat mit Peperoncini	10
Zucchini vom Grill	10

KÜCHE

Costine di maiale alla senape & miele 48
Schweins-Spareribs 600g an Senf & Honig

Orecchia d'elefante con rucola & datterini 56
Paniertes Kalbskotelett «Elefantenohr»
mit Rucola & Tomaten

CONTORNI

Beilagen

Gebratene Frühlings Kartoffeln mit Rosmarin 9
Gratinierte Polentaschnitte 8
Spinat mit Peperoncini 10
Zucchini vom Grill 10

ALLERGENE UND INTOLERANZEN: Informieren Sie sich bitte bei unseren Mitarbeitenden

FISCHDEKLARATION

Krustentiere *USA, Dänemark, Ecuador & Argentinien*
Fisch *Mittelmeer & Schweiz, FAO 57, 51, 34, 37*

FLEISCHDEKLARATION

Kalb	<i>Schweiz, Holland</i>	Geflügel	<i>Frankreich & Schweiz</i>
Schwein	<i>Schweiz</i>	Lamm	<i>Neuseeland, Australien & Irland</i>
Kaninchen	<i>Schweiz, Ungarn</i>	Pata Negra	<i>Spanien</i>
Rind	<i>*USA, Argentinien, Irland, Neuseeland, Italien & Schweiz</i>		

** kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.*