

## ANTIPASTI

<i>Mix di lattuga novella con vinegrette alla senape di Djon</i>	14
Mix vom Jung-Kopfsalat an Dijon-Senf Vinaigrette	
<i>Vellutata di zucca &amp; cocco</i>	16
Kürbis-Kokosnusssuppe	
<i>Involtini di melanzane gratinati ripieni con ricotta &amp; spinaci</i>	22
Auberginen gefüllt mit Ricotta & Spinat	
<i>Mozzarella di bufala con variazione di pomodori &amp; salsa al basilico</i>	22
Büffelmozzarella mit einer Tomaten-Variation & Basilicosauce	
<i>Carpaccio di polpo con ananas affumicato &amp; pepe rosa</i>	24
Octopus Carpaccio mit geräucherte Ananas & rosa Pfeffer	
<i>Mosaico di salmone marinato alla vaniglia con emulsione di bergamotto</i>	26
Lachs-Mosaik mariniert mit Vanille & Bergamot Emulsion	
<i>Tatar di vitello scottata con maionese alla senape &amp; brioche</i>	30
Angebratenes Kalbs-Tatar mit Senf-Mayonnaise & Brioche	

## PASTA

<i>Gnocchetti di ricotta di pecora con crema di zucca &amp; nocciole</i>	22
<b>Pecorino-Ricotta Gnocchetti</b> mit Kürbiscreme und Haselnüssen aus dem Piemont	
<i>Tortelli di camembert &amp; porro in burro &amp; salvia</i>	24
<b>Tortelli</b> gefüllt mit Camembert & Lauch an Salbeibutter	
<i>Strozzapreti allo zafferano con porcini &amp; salsiccia</i>	24
<b>Strozzapreti</b> mit Safran, Steinpilzen & Salsiccia	
<i>Paccheri ripieni al ragù di manzo su fonduta di provola &amp; basilico</i>	25
<b>Paccheri gefüllt mit Swiss-Wagyu-Bolognese</b> an Provolakäse-Sauce & Basilico	
<i>Pappardelle al limone di con gamberi &amp; zucchini</i>	25
<b>Pappardelle</b> an Amalfi-Zitronensauce mit Crevetten & Zucchini	
<i>Fusilloni allo stracotto di polpo &amp; cipollotti</i>	28
<b>Fusilloni (dicke Spiralnudeln)</b> mit Tintenfisch-Ragout & Frühlingszwiebeln	

## ALS HAUPTGANG

+10

## Holz Kohlengrill

<i>Galletto in crosta di senape &amp; miele</i>	39
Mistkratzerli in Senf-Honig Kruste	
<i>Battuta di vitello alle erbetto fine</i>	44
Hauchdünnes Kalbpaillard 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>Polpo all diavola con cima di rapa</i>	44
Tintenfisch «Diavola» mit Cima di Rapa	

## CONTORNI

### *Beilagen*

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

## KÜCHE

<i>Guancia di vitello al vino rosso "Marsiliana"</i>	42
<b>Geschmorte Kalbsbäggli an Rotweinsauce «Marsiliana»</b>	
<i>Orecchia d'elefante con rucola &amp; datterini</i>	56
<b>Paniertes Kalbskotelett «Elefantenohr» mit Rucola &amp; Tomaten</b>	

---

## CONTORNI

### *Beilagen*

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

**ALLERGENE UND INTOLERANZEN:** Informieren Sie sich bitte bei unseren Mitarbeitenden

#### FISCHDEKLARATION

Krustentiere *USA, Danemark, Equador & Argentinien*  
Fisch *Mittelmeer & Schweiz*

#### FLEISCHDEKLARATION

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

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