

ANTIPASTI

<i>Mix di lattuga novella con vinegrette alla senape di Dijon</i>	14
Mix von Blattsalat an Dijon-Senf Vinaigrette	
<i>Vellutata di porcini, noci macadamia & olio allo zafferano</i>	16
Steinpilzsuppe mit Macadamia-Nüssen & Safranöl	
<i>Involtini di melanzane gratinati ripieni con ricotta & spinaci</i>	22
Auberginen gefüllt mit Ricotta & Spinat	
<i>Mozzarella di bufala su coulis di pomodoro del vesuvio & polvere di olive</i>	22
Büffelmozzarella auf lauwarmer Vesuvio-Tomatensauce & Olivenpulver	
<i>Carpaccio di polpo con marinata allo yuzu & gel di mela verde</i>	24
Octopus Carpaccio mariniert mit Yazu-Früchten & grünem Apfel-Gel	
<i>Capesante con lenticchie beluga & chips di guanciale</i>	26
Jakobsmuscheln mit Beluga-Linsen & Guanciale-Chips (Speck)	
<i>Tatar di chianina, mayo al wasabi & pane al carbone vegetale</i>	30
Chianina Rinds-Tatar mit Wasabi-Mayonnaise & Kohlenbrot	

PASTA

<i>Tagliolini cacio & pepe tartufato</i>	22
Tagliolini mit getrüffeltem Caciokäse & Pfeffer	
<i>Orzotto alle cima di rapa, pomodoro confì & pinoli</i>	24
Gersten-Risotto mit Cima di Rapa, Tomatenconfì & Pinienkernen	
<i>Strozzapreti allo zafferano con porcini & salsiccia</i>	24
Strozzapreti mit Safran, Steinpilzen & Salsiccia	
<i>Maccheroni al ragù bianco di chianina</i>	25
Maccheroni mit weisser Rinds-Chianina-Bolognese	
<i>Pappardelle al limone di con gamberi & zucchini</i>	25
Pappardelle an Amalfi-Zitronensauce mit Crevetten & Zucchini	
<i>Ravioli "treccia" mantecato di baccalà, scampi & bisque di crostacei</i>	28
«Zopf» Ravioli gefüllt mit Kabeljau & Scampi an einer Bisque aus Krustentieren	

ALS HAUPTGANG

+10

Holz Kohlengrill

<i>Galletto in crosta di senape & miele</i>	39
Mistkratzerli in Senf-Honig Kruste	
<i>Battuta di vitello alle erbetto 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>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>Picanha di vitello con salsa alle spugnole</i>	48
Kalbs-Picanha (Tafelspitz sous vide) mit Morchelsauce	
<i>Orecchia d'elefante con rucola & datterini</i>	56
Paniertes Kalbskotelett «Elefantenohr» mit Rucola & Tomaten	

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, Ecuador & Argentinien*
Fisch *Mittelmeer & Schweiz*

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.*