

ANTIPASTI

| | |
|---|----|
| <i>Mix di lattuga novella con vinaigrette alla senape di Dijon</i> Mix von Blattsalat an Dijon-Senf Vinaigrette | 16 |
| <i>Vellutata di topinambur, spugnole & olio alla paprika</i> Topinambursuppe mit Morcheln & Paprikaöl | 18 |
| <i>Involtini di melanzane gratinati ripieni con ricotta & spinaci</i> Gratinierter Auberginenrollen gefüllt mit Ricotta & Spinat | 22 |
| <i>Burrata con carciofo fresco</i> Burrata mit frischer Artischocke | 23 |
| <i>Carpaccio di polpo con mango alphonso & salsa al pepe rosa</i> Octopus Carpaccio mit Alphonso-Mango & rosa Pfeffer | 23 |
| <i>Tatar di manzo del vallese con cipolla caramellata & sfera al parmigiano</i> Rindstatar vom Walliser Eringer-Rind mit karamellisierten Zwiebeln & Parmesan-Kugel | 28 |
| <i>Branzino con cremoso di avocado, gel agli agrumi & limone verbena</i> Wolfsbarsch "Gravlax" mit Avocadocreme, Gel von Zitrusfrüchten & Verbena-Zitrone | 30 |

PASTA

| | |
|---|----|
| <i>Gnocchetti di polenta arrostiti su fondente di blu d'Aosta & pinoli</i> | 22 |
| Gebratene Polenta-Gnocchetti auf Aosta-Blauschimmelkäse-Creme | |
| <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>Mezza lune ai carciofi & patate in burro all'erba cipollina</i> | 26 |
| Mezza Lune mit Artischocken-Kartoffeln-Füllung an Schnittlauch-Butter | |
| <i>Classico Tortello ai due brasati di carne & il suo fondo</i> | 27 |
| Tortello gefüllt mit zweierlei Schmorbraten (Rind & Schwein) & in seinem Jus | |
| <i>Spaghettone alla chitarra con burro di bufala, acciughe del cantabrico & crumble di pomodoro</i> | 28 |
| Spaghettone "Chitarra" mit Büffelbutter, Cantabrico-Sardellen & Tomaten-Streusel | |

ALS HAUPTGANG

+10

HOLZKOHLENGRILL

| | |
|--|----|
| <i>Galletto alla marinata affumicata</i> | 40 |
| Mistkratzerli «Smoky Rub 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 & soia con carciofo</i> | 46 |
| Thunfisch-Tagliata an Kräutern & Soja mit Artischocke | |

CONTORNI

Beilagen

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

KÜCHE

| | |
|---|----|
| <i>Petto d'anatra con salsa teriyaki & baby broccoli</i> Entenbrust «Sous-Vide» an Teriyaki-Sauce & Stängel-Broccoli | 48 |
| <i>Orecchia d'elefante con rucola & datterini</i> Paniertes Kalbskotelett «Elefantenohr» mit Rucola & Datterini-Tomaten | 58 |

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.*