

ANTIPASTI

<i>Mix di lattuga novella con vinaigrette alla senape di Dijon</i> Mix von Blattsalat an Dijon-Senf Vinaigrette	16
<i>Insalata di spinaci & rucola rossa, pomodorini confit, noci di macadamia tostate & dressing al miele</i> Spinatsalat mit rotem Rucola, caramelisierten Tomaten & Macadamia-Nüssen an Honigdressing	21
<i>Involtini di melanzane gratinati ripieni con ricotta & spinaci</i> Gratinierete Auberginenrollen gefüllt mit Ricotta & Spinat	22
<i>Tuorlo croccante con cremoso di piselli & lardo di patanegra</i> Crispy Eidotter mit Erbsencreme & Patanegra-Speck	22
<i>Burrata con crudi & cotti di asparagi al timo limone</i> Burrata mit rohen & gekochten Spargeln mit Zitronen-Thymian	23
<i>Carpaccio di polpo con filetti di agrumi & gel di finocchio alla brace</i> Octopus Carpaccio mit Zitrusfrüchten-Filets & Fenchelgel vom Holzkohlengrill	24
<i>Tatar di salmone con perle di Franciacorta & brioche allo zafferano</i> Lachs-Tatar (CH) mit Franciacorta-Perlen & Safran-Brioche	30

PASTA

- Fregola sarda al pesto di barbabietola, asparagi verdi & pistacchi* 23
Sardische Fregola mit Randen-Pesto,
grünen Spargeln & Pistazien
- Strozzapreti allo zafferano con porcini & salsiccia* 24
Strozzapreti mit Safran, Steinpilzen & Salsiccia
- Pappardelle al limone d'Amalfi con gamberi & zucchine* 25
Pappardelle an Amalfi-Zitronensauce
mit Crevetten & Zucchini
- Cappelletti ai formaggi di bufala, coulis al peperone & terra di olive* 25
Cappelletti gefüllt mit Büffelkäse,
Coulis von Peperoni & Oliven-Pulver
- Paccheri ripieni gratinati al ragout di wagyu & fonduta di scamorza* 28
Gratinierte Paccheri gefüllt mit Wagyu-Beef (CH)
an Scamorzakäse & Basilikum
- Tagliolini al nero con tatare di tonno, datterini gialli del vesuvio
& capperi* 28
Schwarze Tagliolini mit Thunfisch-Tatar,
gelbe Datterini-Tomaten vom Vesuv & Kapern

ALS HAUPTGANG

+10

HOLZKOHLENGRILL

<i>Galletto alla habanero</i>	40
Mistkratzerli «Habanero» (sehr scharf)	
<i>Battuta di vitello alle erbette 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 con asparagi verdi</i>	46
Thunfisch-Tagliata mit grünen Spargeln	

CONTORNI

Beilagen

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

KÜCHE

Picanha di vitello "sous vide" con carote baby 48
Kalbshuftdeckel «Sous-Vide» mit Baby-Karotten

Orecchia d'elefante con rucola & datterini 58
Paniertes Kalbskotelett «Elefantenohr»
mit Rucola & Datterini-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.*