

ANTIPASTI

| | |
|--|----|
| <i>Mix di lattuga novella con vinaigrette alla senape di Dijon</i> Mix von Blattsalat an Dijon-Senf Vinaigrette | 16 |
| <i>Vellutata di zucca & cocco con olio al dragoncello</i> Kürbis-Kokos-Suppe mit Estragonöl | 19 |
| <i>Burrata & cima di rapa</i> Burrata mit Cima di Rapa (Stängelkohl) | 23 |
| <i>Involtini di melanzane gratinati ripieni con ricotta & spinaci</i> Gratinierte Auberginenrollen gefüllt mit Ricotta & Spinat | 22 |
| <i>Carpaccio di polpo con marinato con arance siciliane & perle di aperol</i> Octopus Carpaccio mariniert mit sizilianischen Orangen & Aperol-Perlen | 24 |
| <i>Capesante scottate alla vaniglia di Tahiti su orzotto alla barbabietola</i> Jakobsmuscheln an Tahiti-Vanille auf Randen-Orzotto | 29 |
| <i>Tatar di manzo con avocado con salsa al sesamo & pane carasau</i> CH Wagyu-Rindstatar mit Avocado, Sesamsauce & Carasau-Brot | 30 |

PASTA

Tagliolinicon con cima di rapa, cipollotti & mandorle 23
Tagliolini mit Cima di Rapa (Stängelkohl),
Frühlingszwiebeln & Mandeln

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 al blu di bufala con zucca & timo 25
Cappelletti mit Blu-Büffelmozzarella-Füllung,
Kürbis & Thymian

Ravioli di stracotto di faraona al BBQ & il suo sugo 28
Ravioli mit Perlhuhn-BBQ-Füllung & Bratensauce

Spirali al nero di seppia al ragout di crostacei 30
Schwarze Spiralnudeln mit Krustentier-Ragout

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>Calamaro su cima di rapa</i> | 48 |
| Calamaro auf Cima di Rapa (Stängelkohl) | |

CONTORNI

Beilagen

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

KÜCHE

Picanha di manzo in salsa al pepe verde 48
Rindshuftdeckel (Picanha) mit grüner Pfeffersauce

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, Spanien</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.*