

## ANTIPASTI

<i>Mix di lattuga novella con vinaigrette alla senape di Dijon</i>	16
Mix von Blattsalat an Dijon-Senf Vinaigrette	
<i>Uovo 63° con fonduta al tartufo &amp; crumble nero</i>	19
Onsen-Ei 63° auf Trüffel-Crème & schwarzen Brot-Streuseln	
<i>Involtini di melanzane gratinati ripieni con ricotta &amp; spinaci</i>	22
Gratinierte Auberginenrollen gefüllt mit Ricotta & Spinat	
<i>Burrata con carciofi marinati &amp; olio all'erba cipollina</i>	24
Burrata mit marinierten Artischocken & Schnittlauch-Öl	
<i>Carpaccio di polpo con melagrana, gel al lime &amp; zenzero</i>	24
Octopus Carpaccio mit Granatapfel & Ingwer-Lime-Gel	
<i>Crudo di tonno con frutto della passione &amp; schiuma al cocco</i>	29
Thunfisch-Crudo mit Passionsfrucht & Kokosmilchschaum	
<i>Tatar di fassona piemontese scottata con gelato al parmigiano &amp; brioche</i>	32
Angebratenes piemonteser Rindstatar mit Parmesan-Eis & hausgemachte Brioche	

## PASTA

<i>Mezzi Paccheri con radicchio tardivo &amp; formaggio al barolo</i>	23
Halbe Paccheri mit rotem Chicorée & Barolo-Käse	
<i>Strozzapreti allo zafferano con porcini &amp; salsiccia</i>	24
Strozzapreti mit Safran, Steinpilzen & Salsiccia	
<i>Pappardelle al limone d'Amalfi con gamberi &amp; zucchine</i>	25
Pappardelle an Amalfi-Zitronensauce mit Crevetten & Zucchini	
<i>Tortellone di carciofi &amp; porro in brodo di carciofi</i>	25
Tortellone mit Artischocken-Lauch-Füllung im Artischocken-Sud	
<i>Doppio raviolo di vitello &amp; mortadella al burro &amp; salvia</i>	28
Doppelter Raviolo mit Kalbfleisch & Pistazien-Mortadella an Salbeibutter	
<i>Fettuccine con polpa d'astice, datterini gialli del vesuvio &amp; bisque</i>	36
Fettuccine mit Hummerfleisch, gelben Vesuv-Datterini-Tomaten & Bisque	

## ALS HAUPTGANG

+10

# HOLZKOHLENGRILL

<i>Galletto alla habanero</i>	40
Mistkratzerli «Habanero» <b>sehr scharf</b>	
<i>Battuta di vitello alle erbetto fine</i>	48
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 radicchio tardivo caramellato</i>	48
Thunfisch-Tagliata mit karamellisiertem roten Chicorée	

## CONTORNI

### *Beilagen*

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

# KÜCHE

<i>Polpettone di carni bianche con jus alle spugnole</i>	48
<b>Hackbraten</b> (Kalb & Geflügel) an <b>Morchelsauce</b>	
<i>Orecchia d'elefante con rucola &amp; datterini</i>	58
<b>Paniertes Kalbskotelett «Elefantenohr»</b> mit Rucola & Datterini-Tomaten	

---

## CONTORNI

### *Beilagen*

<b>Gebratene Frühlings Kartoffeln mit Rosmarin</b>	9
<b>Gratinierte Polentaschnitte</b>	8
<b>Spinat mit Peperoncini</b>	10
<b>Zucchini vom Grill</b>	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 &amp; Schweiz</i>
Schwein	<i>Schweiz, Spanien</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.*