

ANTIPASTI

<i>Insalata Verde</i> Eisbergsalat	12
<i>Misticanza aromatica</i> Gemischter Wildkräutersalat	15
<i>Vellutata di cavolfiore & zafferano con crumble di mandorle</i> Blumenkohlsuppe mit Safran & Mandelstreusel	16
<i>Involtini di melanzane gratinati ripieni con ricotta & spinaci</i> Auberginen gefüllt mit Ricotta & Spinat	18
<i>Mozzarella di bufala con mix di pomodori datterini & basilico</i> Büffelmozzarella mit Datterini Tomaten Mix & Basilico	19
<i>Capesante al caffè su crema di zucca ai limoni amalfitani</i> Jakobsmuscheln al Caffè mit Kürbis & Amalfi Zitronen	24
<i>Carpaccio di polipo con marinata di finocchi & agrumi</i> Tintenfisch Carpaccio mariniert mit Fenchel & Zitrusfrüchten	24
<i>Croccantino di foie gras alle noci con balsamico ai fichi & brioche</i> Gänseleberterrinen umhüllt mit piemontesischen Haselnüssen an Feigen Balsamico & Brioche	28

PASTA

<i>Gnocchetti di zucca su fonduta al taleggio & nocciole del Piemonte</i>	23
Kürbis Gnocchetti auf Taleggiocreme & piemonteser Haselnüssen	
<i>Lasagna aperta al ragù di chianina con bufala & basilico</i>	24
Offene Lasagne mit Chianina Bolognese & Büffelmozzarella	
<i>Strozzapreti allo zafferano con porcini & salsiccia</i>	24
Strozzapreti mit Safran, Steinpilzen & Salsiccia	
<i>Pappardelle al limone con gamberi & zucchini</i>	25
Pappardelle an Zitronensauce mit Crevetten & Zucchini	
<i>Agnolotti di anatra con salsa al foie gras & gelatina di cipolla rossa</i>	26
Agnolotti mit Entenfleisch Füllung an Entenlebersauce & roten Zwiebeln Gelée	
<i>Spaghetti con vongole veraci</i>	28
Spaghetti mit Vongole Veraci	
ALS HAUPTGANG	+9

Holz Kohlengrill

<i>Galletto alla senape & miele</i>	36
Mistkratzerli «Alpstein» an Zitronen Honigkruste	
<i>Battuta di vitello alle erbette fine</i>	42
Kalbspaillard mit frischen Kräutern	
<i>Scottadito d'agnello alla diavola</i>	43
Lammkoteletts «Diavola»	
<i>Tagliata di manzo 200 g</i>	46
Aufgeschnittenes Rindsentrecôte mit Rucola & Tomaten	
<i>Cotoletta di vitello 330 g</i>	52
Kalbskotelette «Swiss Premium»	
<i>Filetti di branzino</i>	40
Wolfsbarschfilets	
<i>Crostacei</i>	60
Hummerschwanz, Scampi & Riesencrevetten	

CONTORNI

Beilagen

Gebratene Frühlingskartoffeln mit Rosmarin	8
Gratinierte Polentaschnitte	8
Trockenreis	8
Spinat mit Peperoncini	8
Zucchini & Auberginen vom Grill	9

KÜCHE

<i>Guancia di manzo al merlot su puré di patate</i>	39
Rindsbäggli «sous vide» an Merlotsauce auf Kartoffelpüree	
<i>Orecchia d'elefante con rucola & datterini</i>	52
Paniertes Kalbskotelette «Elefantenohr» mit Rucola & Tomaten	
<i>Polpo alla diavola con cima di rapa</i>	48
Tintenfisch «Diavola» mit Cima di Rapa	

CONTORNI

Beilagen

Gebratene Frühlings Kartoffeln mit Rosmarin	8
Gratinierte Polentaschnitte	8
Trockenreis	8
Spinat mit Peperoncini	8
Zucchini & Auberginen «vom Grill»	9

ALLERGENE UND INTOLERANZEN: Informieren Sie sich bitte bei unseren Mitarbeitenden

FISCHDEKLARATION

Krustentiere *USA, Danmark, Equador & Argentinien*
Fisch *Mittelmeer & Schweiz*

FLEISCHDEKLARATION

Kalb <i>Schweiz</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.*