

ANTIPASTI

<i>Insalata Verde</i> Eisbergsalat	12
<i>Insalata di stagione</i> Saisonsalat	15
<i>Zuppetta fredda di avocado, cetrioli & lime</i> Kalte Avocado Gurkensuppe mit Lime	17
<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 Mix Datterini Tomaten & Basilico	19
<i>Mille foglie di pane carasau & scamorza affumicata con datterini confit</i> Sardisches Mille feuille «Carasau» mit geräucherter Scamorzakäse & Tomatenconfit	23
<i>Carpaccio di polipo con marinata di chinotto, sedano & melone</i> Tintenfisch Carpaccio mariniert mit Chinotto, Sellerie & Melone	24
<i>Salmonе marinato con nectarine, misticanza & riduzione al Gin Tonic</i> Graved Lachs mit Nektarinen & Gin Tonic Reduktion	26

PASTA

<i>Ravioli di melanzane & burrata con burro al timo limone</i>	23
Ravioli mit Auberginen Burrata Füllung an Zitronen Thymianbutter	
<i>Lasagna aperta al ragù di vitello con bufala & basilico</i>	24
Offene Lasagne mit Kalbfleisch Bolognese & Büffelmozzarella	
<i>Strozzapreti allo zafferano con porcini & salsiccia</i>	24
Strozzapreti mit Safran, Steinpilzen & Salsiccia	
<i>Fusilli con polpa di granchio, datterini del vesuvio & aglio nero</i>	25
Fusilli mit Krebsfleisch, Vesuvio Datterini Tomaten & schwarzer Knoblauch	
<i>Pappardelle al limone con gamberi & zucchini</i>	25
Pappardelle an Zitronensauce mit Crevetten & Zucchini	
<i>Spaghetti con vongole veraci</i>	28
Spaghetti mit Vongole Veraci	
ALS HAUPTGANG	+9

Holz Kohlengrill

<i>Galletto alla senape & limone</i>	36
Mistkratzerli «Alpstein» an Zitronen Senfkruste	
<i>Battuta di vitello alle erbe fine</i>	42
Kalbspailard 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>Petto d'anatra «sous vide» al balsamico, ciliege & fagiolini verdi</i> Entenbrust «sous vide» an Balsamico mit Kirschen & grünen Bohnen	39
<i>Orecchia d'elefante con rucola & datterini</i> Paniertes Kalbskotelette «Elefantenohr» mit Rucola & Tomaten	52
<i>Bistecca di tonno in crosta di sesamo nero</i> Thunfischsteak in schwarzer Sesamkruste	44

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, Danemark, Ecuador & 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.*