

ANTIPASTI

<i>Mix di lattuga con vinegrette alla senape</i>	12
Mix von Kopfsalat an Senf-Vinaigrette	
<i>Spuma di zuppa di pomodoro arrosto & Asiago croccante</i>	16
Tomaten-Schaumsuppe mit gebackenem Asiagokäse	
<i>Involtini di melanzane gratinati ripieni con ricotta & spinaci</i>	18
Auberginen gefüllt mit Ricotta & Spinat	
<i>Mozzarella di bufala su insalata novella & noci di Macadamia</i>	19
Büffelmozzarella mit Frühlingssalat & Macadamianüsse	
<i>Carpaccio di polipo con marinata di sedano verde & filetti di arance</i>	24
Octopus Carpaccio mit einer Marinade von Stangensellerie & Orangenfilets	
<i>Tataki di tonno in crosta di sesame nero & riduzione al cocco e lime</i>	26
Thunfisch-Tataki in schwarzer Sesamkruste mit Kokosnuss & Lime Reduktion	
<i>Tatar di manzo Wagyu con marmellata di cipolle rosse & pane carasau</i>	29
Tatar vom Wagyu-Rind mit roter Zwiebelnconfi & Carasau Brot	

PASTA

<i>Spaghettoni al aglio nero, peperoncino & bottarga di tonno</i>	22
Spaghettoni mit schwarzem Knoblauch, Peperoncino & Thunfisch-Bottarga	
<i>Cannelloni gratinati di melanzane & scamorza al burro e timo</i>	23
Gratinierte Cannelloni gefüllt mit Auberginen & Scamorza-Käse an Thymian-Butter	
<i>Lasagna aperta al ragù di angus con bufala & basilico</i>	24
Offene Lasagne mit Angus 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>Paccheri con vongole veraci & datterini del vesuvio</i>	28
Paccheri mit Vongole Veraci & Vesuv-Tomaten	

ALS HAUPTGANG +9

Holz Kohlengrill

<i>Galletto alla senape & miele</i>	38
Mistkratzerli «Alpstein» an Senf-Honigkruste	
<i>Battuta di vitello alle erbette fine</i>	44
Kalbspaillard mit frischen Kräutern	
<i>Tagliata di manzo 200 g</i>	46
Aufgeschnittenes Rindsentrecôte mit Rucola & Tomaten	
<i>Scottadito d'agnello</i>	48
Lammkoteletts	
<i>Cotoletta di vitello 330 g</i>	54
Kalbskotelette «Premium»	
<i>Filetti di branzino</i>	42
Wolfsbarschfilets	
<i>Polpo alla Diavola su crema di patate dolci</i>	44
Tintenfisch «Diavola» auf Süsskartoffel-Creme	

CONTORNI

Beilagen

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

KÜCHE

<i>Coscette di coniglio con salsa alle spugnole & porro glassato</i>	40
Kaninchenschenkel	
mit Morchelsauce & glasiertem Lauch	
<i>Orecchia d'elefante con rucola & datterini</i>	54
Paniertes Kalbskotelette «Elefantenohr»	
mit Rucola & Tomaten	

CONTORNI

Beilagen

Gebratene Frühlings Kartoffeln mit Rosmarin	8
Gratinierte Polentaschnitte	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, 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.*