

ANTIPASTI

<i>Mix di lattuga con vinegrette alla senape</i>	13
Mix von Kopfsalat an Senf-Vinaigrette	
<i>Uovo 63° su vellutata di piselli alla menta & crumble di pane al tartufo</i>	18
Ei 63° auf Erbsencreme mit Pfefferminze & Trüffel-Brösel	
<i>Involtini di melanzane gratinati ripieni con ricotta & spinaci</i>	21
Auberginen gefüllt mit Ricotta & Spinat	
<i>Mozzarella di bufala con variazione di pomodori e perle di balsamico</i>	22
Büffelmozzarella mit einer Tomaten-Variation an Oregano-Öl & Balsamico-Perlen	
<i>Insalata d'asparagi con chips di prosciutto di parma</i>	23
Spargelsalat (roh & gekocht) mit Parmaschinken-Chips an Sesamdressing	
<i>Carpaccio di polipo con mayo di pomodoro, basilico & polvere di olive</i>	24
Octopus Carpaccio mit Tomaten-Mayonnaise, Basilico & Olivenpulver	
<i>Tatar di branzino su avocado & frutto della passione</i>	28
Wolfsbarsch-Tatar auf Avocado mit Passionfrucht	

PASTA

<i>Riso "al salto" alla rapa rossa con fonduta di gorgonzola & pistazie</i>	22
Reis-Rösti mit Randen, Gorgonzola-Creme & Pistazien	
<i>Ravioli ripieni di patate, speck d'anatra al tartufo in burro & timo</i>	24
Ravioli gefüllt mit Entenspeck & Kartoffeln an Trüffelbutter & Thymian	
<i>Lasagna aperta al ragù di Swiss Wagyu con bufala & basilico</i>	25
Offene Lasagne mit Swiss Wagyu 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>Fregula sarda risottata con polpa di granchio & asparagi</i>	28
Sardische Fregula risottata mit Krebsfleisch & Spargeln	

ALS HAUPTGANG +10

Holz Kohlengrill

<i>Galletto alla senape & lime</i>	39
Mistkratzerli «Alpstein» mit Senf & Lime	
<i>Battuta di vitello alle erbette fine</i>	44
Kalbspailard mit frischen Kräutern	
<i>Tagliata di manzo 200 g</i>	46
Aufgeschnittenes Rindsentrecôte mit Rucola & Tomaten	
<i>Cotoletta di maiale 300 g</i>	42
Schweinskotelette «Grand Cru Swiss»	
<i>Cotoletta di vitello 330 g</i>	54
Kalbskotelette «Premium»	
<i>Filetti di branzino</i>	42
Wolfsbarschfilets	
<i>Calamaro</i>	44
Kalmar	

CONTORNI

Beilagen

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

KÜCHE

<i>Polpettone di manzo «Wagyu» in salsa di arrosto & spugnole</i>	42
Hackbraten vom «Wagyu-Beef» mit Morchelsauce	
<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 vom Grill	10

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.*