

ANTIPASTI

<i>Mix di lattuga novella con vinegrette alla senape di Djon</i>	14
Mix von Jung-Kopfsalat an Djon-Senf-Vinaigrette	
<i>Zuppetta fredda cetrioli & avocado con olio al coriandolo</i>	18
Kaltes Gurken-Avocadosüppchen mit Koriander-Öl	
<i>Involtini di melanzane gratinati ripieni con ricotta & spinaci</i>	22
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>Baby-Carciofi confit con burratina & pane carasau</i>	23
Marinierte Baby-Artischocken mit Burratina & Carasau-Brot	
<i>Carpaccio di polpo con marinata di anguria, aneto & pepe szechuan</i>	24
Octopus Carpaccio mariniert mit Wassermelone, Dill & Szechuanpfeffer	
<i>Tatar di manzo angus con confettura di cipolle di tropea & brioche</i>	28
Angus-Tatar mit Tropea-Zwiebelconfit & Brioche	

PASTA

<i>Garganelli con cuori di Carciofi, menta & pinoli</i>	22
Garganelli mit Artischockenherzen, Minze & Pinienkernen	
<i>Ravioli di burrata & acciughe del cantabrico & burro all'erba cippollina</i>	24
Ravioli gefüllt mit Burrata & Cantabrico-Sardellen an Schnittlauchbutter	
<i>Paccheri ripieni al ragù di manzo su fonduta di provola & basilico</i>	25
Gefüllte Paccheri mit Swiss-Wagyu-Bolognese an Provolakäse-Sauce & Basilico	
<i>Strozzapreti allo zafferano con porcini & salsiccia</i>	24
Strozzapreti mit Safran, Steinpilzen & Salsiccia	
<i>Pappardelle al limone di con gamberi & zucchini</i>	25
Pappardelle an Amalfi-Zitronensauce mit Crevetten & Zucchini	
<i>Spaghettono alle vongole & datterino giallo del vesuvio</i>	28
Spaghettono mit Vongole & gelben Vesuvio-Tomaten	

ALS HAUPTGANG

+10

Holz Kohlengrill

<i>Galletto alla diavola</i>	39
Mistkratzerli «Diavola»	
<i>Battuta di vitello alle erbe fine</i>	44
Kalbspaillard mit frischen Kräutern	
<i>Tagliata di manzo 200 g</i>	46
Aufgeschnittenes Rindsentrecôte mit Rucola & Tomaten	
<i>Cotoletta di vitello 330 g</i>	56
Kalbskotelette «Premium»	
<i>Filetti di branzino</i>	44
Wolfsbarschfilets	
<i>Bistecca di tonno in crosta di sesamo nero</i>	44
Thunfisch-Steak in schwarzer Sesamkruste	

CONTORNI

Beilagen

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

KÜCHE

<i>Costine di manzo in salsa teriyaki</i> Short-Ribs vom Rind an Teriyakisauce	42
<i>Orecchia d'elefante con rucola & datterini</i> Paniertes Kalbskotelette «Elefantenohr» mit Rucola & Tomaten	56

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, Ecuador & 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.*