



# Unsere Saisonspezialitäten

---

## Primi passi

### Apulische Burrata <sup>v</sup>

mit Fenchelsalat, Orangen und Kapern 17  
mit Bresaola 20

### Nüsslisalat <sup>v+</sup>

mit Kürbiswürfel, Kürbiskernen und Granatapfel-Dressing 16

### Carpaccio di polpo

mit Pizzaiola-Vinaigrette, Rucola und Kartoffelwürfel 24

## Suppe

### Austernsuppe

mit Lauch und Kartoffeln 13

## Pasta e risotto

### Orecchiette <sup>v+</sup>

mit Brokkoliröschen, Peperoncini, Knoblauch und Dörrtomaten 26

### Kreolische Meeresfrüchtepfanne

mit Calamaretti, patagonische Jakobsmuschel, Riesencrevetten, Muscheln und Reis 42

### Kürbis-Risotto <sup>v+</sup>

mit Kastanien und frittierten Tofuwürfeln 28

## Vom Land

### Kalbskotelett (300 g)

mit Trüffelcrème und Taglierini 56

### Lammierstück mit Haselnusskruste

mit Rotweinsauce und Kürbisrisotto 44

## Aus dem Wasser

### Moules et Frites

im Weissweinsud mit Pommes Frites und Knoblauchbrot 28 38

## Dessert

### Vermicelles <sup>v</sup>

7 11

### Crêpes Suzette

am Tisch flambiert 16

v: vegetarisch / v+: vegan

Fleischherkunft: Lamm aus Australien, Kalb aus der Schweiz, Bresaola aus Italien  
Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.  
Alle Preise in CHF inkl. MwSt. / 12.19