



RESTAURANT

SAISONSPEZIALITÄT

Nüsslisalat

Geräucherte Alpstein-Entenbrust, Feigen, Orangenvinaigrette

21

Champagnerschaumsuppe

San Daniele-Chip

15

Waldpilzrisotto ^v

Waldpilze, Parmesan

27

Irishes Lamm-Rack

Steinpilz-Kruste, Portweinjus, Pastinaken, Wildreis

49

VORSPEISEN

Tomatensuppe ^v

Ricotta-Oliven Crostini

14

Crostini Misti

Thonmousse, Rauchlachs, Tomate

18

Kalbs-Carpaccio mit Trüffel

Frischer schwarzer Trüffel

26

36

Prosciutto San Daniele

Grissini

24

+ Burrata

+6

Burrata mit Datteltomaten ^v

Pinienkernen, Basilikum, Taggiasca Oliven

22

Ceasar Salat ^v

Lattichsalat, Ceasardressing, Ei, Parmesan, Brotcroustons, Zwiebeln

18

+ Pouletbruststreifen

+9

+ 3 Riesencrevetten

+12

Rindstatar

Brioche Toast

26

36

v vegetarisch / v+ vegan

Alle Preise in CHF inkl. MwSt/885/10.19

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

HAUSGEMACHTE PASTA

Triangoli [∨] <i>Büffelricotta-Spinatfüllung, Basilikumbutter</i>	26	34
Mafaldine <i>Rindfleischragout, Parmesan</i>	24	32
Tagliolini al Tartufo <i>Frischer schwarzer Trüffel</i>	26	39

VEGAN

Auberginen Mille-Feuille ^{∨+} <i>Kichererbsenpüree, Tomaten, Kräutersalsa</i>		27
Gebratener Blumenkohl ^{∨+} <i>Tahini, Zitrone, Tomatensalsa, Kräuter</i>		27
Beyond-Burger ^{∨+} <i>Kurkuma-Aioli, Maisbun, Avocado, Pommes Frites</i>		29

FISCH

Wolfsbarsch <i>Fregola Sarda, Tomaten, Oliven, Kapern, Zitrone</i>		39
Riesencrevetten <i>Safranrisotto</i>		41
Swiss Alpine Lachs <i>Granatapfelglasur, Linsenragout, Petersilienwurzel</i>		42

FLEISCH

Entrecôte Café de Paris <i>Saisongemüse, Pommes Allumettes</i> <i>+ 2 Riesencrevetten als Surf and Turf</i>	54	+8
Kalbshackbraten <i>Morchelrahmsauce, Kartoffelpüree</i>		44
Rindsfilet <i>Parmesanrisotto, Trüffeljus, frischer schwarzer Trüffel</i>		58
Kalbskotelett Milanese <i>Salbeibutter, Safranrisotto</i>		64
Alpstein Pouletbrust <i>Kräuterkruste, Polenta, Wirsing-Senf-Gemüse</i>		39

Für die Kinder

Auch Kinder sollen die Vielfalt der italienischen Küche entdecken.

Nach Lust und Laune wählen können.

Zum pauschalen Preis von 15 Franken.

Bis und mit 12 Jahren – in Begleitung von Erwachsenen.

Getränke sind nicht inbegriffen.

Hinweise zu den einzelnen Lebensmitteln

in der Küche

Prosciutto di San Daniele DOP 20 Mesi

Alle Teigwaren werden täglich frisch zubereitet,

Ausser den Spaghetti aus Hartweizengriess/Glutenfrei – Barilla.

Riso superfino Carnaroli – Tenuta Margherita

Parmigiano reggiano – stagionatura di almeno 24 mesi

Olio extra vergine di oliva italiano – Covan

Grana Padano

am Tisch

Olio extra vergine di oliva di Toscana igp – Bindella, Tenuta Vallocaia

Condimento con mosto cotto di uva – Serego Alighieri, Masi

Grana Padano in der Käseraffel