

# SAISONSPEZIALITÄT

---

---

## Hausgebeizter Lachs mit Randen

*Schwarzes Linsen-Hummus, Papadam*

23

## Kürbissuppe <sup>v</sup>

*Curry, Kürbiskernöl, Kürbiskerne*

12

## Waldpilzrisotto <sup>v</sup>

*Waldpilze, Parmesan*

27

## Hirschfilet

*Kartoffel-Spinat-Rösti, gerösteter Kürbis, Preiselbeerjus*

52

# VORSPEISEN

---

---

## Tomatensuppe <sup>v</sup>

*Basilikumfocaccia*

14

## Crostini Misti

*Thonmousse, Rauchlachs, Tomate*

18

## Thunfischtatar

*Passionsfruchtsauce, Gurke, Radieschen*

24

## Prosciutto San Daniele

*Grissini*

24

+ Burrata

+6

## Burrata mit Datteltomaten <sup>v</sup>

*Pinienkernen, Basilikum, Taggiasca Oliven*

22

## Ceasar Salat <sup>v</sup>

*Lattichsalat, Ceasardressing, Ei, Parmesan, Brotcroutons*

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

---

---

|  |    |    |
|--|----|----|
| <b>Triangoli</b> <sup>∨</sup><br><i>Büffelricotta-Spinatfüllung, Basilikumbutter</i> | 26 | 34 |
| <b>Mafaldine</b><br><i>Rindfleischragout, Parmesan</i>                               | 24 | 32 |
| <b>Tagliolini al Tartufo</b><br><i>Schwarzer Herbsttrüffel</i>                       | 26 | 39 |

## VEGAN

---

---

|  |  |    |
|--|--|----|
| <b>Auberginen Mille-Feuille</b> <sup>∨+</sup><br><i>Kichererbsenpüree, Tomaten, Kräutersalsa</i> |  | 27 |
| <b>Blumenkohlsteak</b> <sup>∨+</sup><br><i>Tahini, Tomatensalsa, Kräuter</i>                     |  | 27 |
| <b>Beyond-Burger</b> <sup>∨+</sup><br><i>Kurkuma-Aioli, Maisbun, Avocado, Pommes Frites</i>      |  | 29 |

## FISCH

---

---

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

## FLEISCH

---

---

|  |    |    |
|--|----|----|
| <b>Entrecôte Café de Paris</b><br><i>Saisongemüse, Pommes Allumettes</i><br><i>+ 2 Riesencrevetten als Surf and Turf</i> | 54 | +8 |
| <b>Kalbshackbraten</b><br><i>Morchelrahmsauce, Kartoffelpüree</i>  |    | 44 |
| <b>Rindsfilet</b><br><i>Parmesanrisotto, Trüffeljus, schwarze Herbsttrüffel</i>  |    | 58 |
| <b>Kalbskotelett Milanese</b><br><i>Salbeibutter, Safranrisotto</i>  |    | 64 |
| <b>Alpstein Pouletbrust</b><br><i>Kräuterkruste, Polenta, Federkohl, Peperoncini, Knoblauch</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*