



Unsere Saisonspezialitäten

Antipasti

Couscoussalat mit Granatapfel und Minze auf Gurkencarpaccio v+	17
mit leicht geräuchertem Lammnierstück	22
Panzanella-Suppe v	12
mit Zitronenöl und Mozzarella	

Dall'orto

Grilliertes mediterranes Gemüse mit Süsskartoffeln und Tomaten v+	27
mit Avocadosalsa und Ziegenkäse v	30

Pasta

Ciccatelli v+	28
mit zweifarbiger Zucchetti, Datteltomaten und frischen Eierschwämmli	

Pesce

Saiblingsfilet	39
mit Himbeervinaigrette, Blattspinat und kleinen Kartoffeln	

Carne

Lammnierstück mit Kräutern	42
mit Bohnenpotpourri und Tzatziki	
Kalbssteak Tagliata	49
mit sautierten Eierschwämmli-Zucchetti Ragout und Taglierini	

Dolci

Himbeerparfait	13
mit frischen Beeren	
Zweifarbige Schokoladenmousse v	9 14
Tiramisù mit frischen Erdbeeren	11
Bocconcini «Dai-Dai» v	pro Stück 3
Gelati v & Sorbetti v+	pro Kugel 3.5
Vanille, Schokolade, Erdbeer, Mokka, Stracciatella, Kokosnuss, Sauerrahm, Joghurt Zitrone, Himbeer, Mango, Blutorange	

v: vegetarisch / v+: vegan

Fleisch- und Fischherkunft: Schwein und Kalb aus der Schweiz, Zander aus Estland, Kabeljau aus der Nordsee Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden. Alle Preise in CHF inkl. MwSt. / 07.20