



Unsere Saisonspezialitäten

Primi passi

Rucolasalat ^v

mit Parmesan, Baumnuss-Birnenvinaigrette 13
+ Bresaola 17

Nüsslisalat

mit geräucherter Entenbrust und Orangen an Parmesandressing 18

Duett vom Lachs

Lachscarpaccio und Lachstatar mit Orangen-Fenchelsalat, Kapern und Dill 25

Suppe

Zwiebelsuppe ^v

mit Greyezer-Crostino 11

Pasta e risotto della casa

Randenrisotto ^v

mit gerösteten Haselnüssen und gebratenem Ziegenkäse 28

Hausgemachte Kalabresische Spaghetti

mit Calamaretti und schwarzer Tintenfischauc 33

Hausgemachte Ravioli ^v

gefüllt mit viererlei Käse an Butter und Salbei, auf Wunsch mit Pancetta 30

Aus dem Wasser

Kabeljaufilet

Spinatsauce mit Meerrettich und Randenrisotto 42

Vom Land

Kalbsnierl

mit Senfsauce und Kräuter-Pilawreis 34

Kalbshackbraten

mit Champignonrahmsauce, Eier-Nudeln und glasierten Karotten 36

Bohnen-Chili-Eintopf ^{v+}

dazu Süsskartoffeln, Avocado und Koriander, auf Wunsch mit Sauerrahm ^v 29

Dessert

Tarte-Tatin ^v

Gestürzter Apfelkuchen mit Vanilleglacé und Pistazien-Sauerrahm 14

v: vegetarisch, v+: vegan

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

Fleisch- und Fischherkunft: Kalb aus der Schweiz, Ente aus Frankreich, Fleischerzeugnisse aus Italien, Lachs aus Schottland, Kabeljau aus der Nordsee (FAO 27/18)

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. / 01.19