

Specialità del mese

Antipasti

insalata caprese con pesche e olio alla vaniglia (v)	18
Ochsenherztomate mit Büffelmozzarella, Pfirsich und Olivenöl parfümiert mit Vanille	
crostini con salmone marinato all'aneto	16
geröstete Brotscheiben mit Dill mariniertem Lachs	

Primi

tagliolini al limone e rucola (v)	25
Tagliolini an Zitronensauce mit Rucola	
risotto con frutti di bosco, caprino e nocciole (v)	24
Risotto mit Waldbeeren, Ziegenkäse und Haselnüssen	

Secondi

filetti di sogliola al lime su zucchine alla scapece	52
Seezungenfilets an Limettensauce auf Zucchini verfeinert mit Knoblauch, Weissweinessig und frischer Minze, serviert mit schwarzem Venere-Reis	
costoletta di vitello con rucola, pomodorini e parmigiano	48
paniertes Kalbskotelett mit Rucola, kleinen Tomaten und Parmesan, serviert mit Bratkartoffeln	

Dolci

semifreddo al cioccolato e menta (v)	10
Schokoladen-Halbgefrorenes mit frischer Minze	
crema al limone con sorbetto al lampone (v)	10
Zitronen crème mit Himbeersorbet	

Il vino del mese

Il Pino di Biserno, Toscana igt 2016	10 cl	13
Tenuta di Biserno, Toscana	75 cl	92

v vegetarisch

Preise in CHF inkl. MwSt./06.19

