



# Unsere Saisonspezialitäten

---

## Primi passi

### Apulische Burrata <sup>v</sup>

mit winterlicher Panzanella, Fenchel, Avocado, rote Zwiebeln und Brottrütons 20  
+ Parmaschinken 25

### Nüsslisalat <sup>v+</sup>

mit Kaki, Kürbiskernen und Granatapfel-Dressing 16

### Thunfisch-Sashimi im schwarzen Sesammantel

mit Avocado-Mangosalat und Krabbenchips 24

## Pasta e risotto della casa

### Fregola Sarda-Meeresfrüchte-Pfanne

mit Calamaretti, patagonischen Jakobsmuscheln, Riesencrevetten, Mies- und Venusmuscheln 39

### Hausgemachter Kürbisrisotto <sup>v</sup>

mit Kastanien und Taleggio

### Hausgemachte Cavatelli <sup>v+</sup>

mit Gemüsebolognese 26

## Aus dem Wasser

### Moules

im Weissweinsud, Pommes Frites und Knoblauchbrot 27 36

## Vom Land

### Kalbskotelett (300g)

mit Trüffelcrème und Taglierini 56

### Tagliata vom Rind

mit Rotwein-Marksauce und Weissweinrisotto 46

### Süsskartoffeln und Ofenkürbis <sup>v+</sup>

mit Zitronen-Kürbis, Cremolata mit Chili und Brokkolicrème 28

## Dessert

### Passionsfrucht-Halbgefrorenes

mit Brownie und Mangosauce 14

### Vermicelle

7 10

### Coupe Nesselrode

8.5 12

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, Rind aus Australien, Fleischerzeugnisse aus Italien, Moules aus Holland, Riesencrevetten aus Vietnam, Vongole aus Italien und Thunfisch aus Philippinen

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. / 12.18