



Unsere Saisonspezialitäten

Primi passi

Cicorino rosso ^{v+} mit Birnen und gerösteten Pinienkernen	12
Zweifarbigen Randentatar ^v mit Graupenperlen, Gemüswürfeln und Granatapfel, mit Meerrettichschaum	13
Zander-Carpaccio mit Fenchelsalat an Orangendressing und Dill	24

Suppe

Zwiebelsuppe ^{v+} mit Gruyere-Crostino ^v	10 12
--	----------

Pasta

Ciccatelli mit Salsiccia und Cima di rape	32
---	----

Vegano

Ofen-Knollensellerie ^{v+} mit Karottensauce, Süsskartoffelspalten und Haselnuss-Cremolata	26
--	----

Aus dem Wasser

Kabeljaufilet mit Sauerkraut, schwarzem Venere-Reis und Randensauce	42
---	----

Vom Land

Kalbshackbraten mit Morchelsauce, Eiernudeln und glasierten Karotten	37
Kalbsnierli mit Senf-Schnittlauchsauce und Kartoffelkuchen	34

Dessert

Zitrusfruchtsalat mit Joghurtmousse	12
---	----

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. / 01.20