

Specialità del mese

Antipasti

sformatino di romanesco sopra fonduta di gorgonzola e noci (v) Romanescoflan auf geschmolzenem Gorgonzola mit Baumnüssen	16
crema di fagioli cannellini con crostino di pane all'aglio (v) Cannellini-Bohnencrèmesuppe mit Knoblauchbrot	12

Primi

risotto con porro, prosciutto cotto e mascarpone Risotto mit Lauch, Schinken und Mascarpone	25
tortelli ripieni al radicchio con burro, grana padano e semi di papavero (v) Tortelli gefüllt mit Radicchio an Butter, Grana Padano und Mohnsamen	28

Secondi

filetti di branzino alla griglia sopra olive miste, capperi e pomodorini gegrillte Wolfsbarschfilets auf Oliven, Kapern und kleinen Tomaten, dazu schwarzer Venere-Reis	41
scaloppine di vitello con salsa all'arancia, melograno e pistacchi Kalbsschnitzel an Orangen-Granatapfelnauce mit Pistazien, dazu Tagliatelle	42

Dolci

crostata ai frutti di bosco (v) Waldbeerenkuchen	10
Spuma al toblerone (v) Tobleronenmousse	10

Il vino del mese

Cabernet Sauvignon Sicilia doc	2014	10 cl	12.5
Tasca – Tenuta Regaleali, Sicilia		75 cl	88

v vegetarisch

Preise in CHF inkl. MwSt./01.19

