

PIATTI STAGIONALI

Oxtail

Klare Ochschwanzsuppe mit Gemüsejulienne und Sherry
Clear oxtail soup with vegetables julienne and sherry

17

Insalata valerianella Mimosa

Nüsslisalat mit gehacktem Ei, Schnittlauch und Speck
Lams's lettuce with chopped egg, chive and bacon

19

Carpaccio di filetto di manzo alle erbette e Parmigiano

Rindsfilet-Carpaccio in Kräutermarinade mit Parmigiano reggiano (30 Monate gereift)
Beef fillet carpaccio marinated with herbs, served with Parmesan (matured 30 months)

28

Spaghetti alle vongole veraci con pomodorini dattereri

Spaghetti mit Venusmuscheln und Datteltomaten
Spaghetti with hard clams and date tomatoes

28

Carré di agnello alle erbe

Gebratenes Lammierstück in Kräuterkruste, serviert mit Rosmarinkartoffeln und Caponatagemüse
Roasted lamb loin in herbal crust, served with rosemary potatoes and caponata

44

Petto di piccione

Rosa gebratene Taubenbrust mit Topinamburpüree und Johannisbeeren
Roasted pigeon breast with Jerusalem artichoke puree and red currants

26 / 42

ORIGIN

Fisch-Herkunft

Venusmuscheln aus Italien

Origin of fish

Hard clams from Italy

Fleisch-Herkunft

*Speck, Ochschwanz
und Rindsfilet aus der Schweiz
Lamm aus Irland
Taube aus Frankreich*

Origin of meat

*Bacon, oxtail
and beef fillet from Switzerland
Lamb from Ireland
Pigeon from France*