



Unsere Saisonspezialitäten

Primi passi

Spinatsalat ^{v+}

mit Radieschen an Champignon-Schnittlauch-Dressing 15

Lachscarpaccio

mit Spargelsalat und Ei an Karotten-Estragon-Vinaigrette 23

Kefensalat

mit Kalbsmilken im Parmesan-Ei-Mantel 19

Minestra

Spargelcrèmesuppe mit Bärlauch ^v

11

dazu Rauchlachs-Crostino 14

Dall'orto

Artischockenrisotto ^v

mit Morcheln und Frühlingsgemüse 21 31

Hausgemachte Spargel-Ricotta-Ravioli ^v

an Bärlauchsauce mit Spargelstücken 31

Hausgemachte Kartoffelgnocchi ^v

mit Oliven-Spargelragout, Tomaten und Bärlauchpesto 31

Penne im Parmesan-Laib (am Tisch zubereitet)

mit Datteltomaten, Speck und mediterranem Gemüse 33

Aus dem Wasser

Seeteufelfilet

an Safransauce, dazu weisse Polenta und Meeresbohnen 46

Vom Land

Lammrack mit Senf und Thymian

an Knoblauchsauce, dazu Artischockenrisotto und grüne Bohnen 46

Dessert

Erdbeer-Halbgefrorenes ^v

mit Rhabarber, Meringue und weissem Schokoladenmousse 14

v: vegetarisch

v+: vegan

Fleischerkunft: Kalb und Schwein aus der Schweiz, Lamm aus Australien

Fischherkunft: Lachs aus Schottland, Seeteufel aus Island

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. / 04.18