



# Unsere Saisonspezialitäten



## Antipasti

### Nüsslisalat

mit Kaki und Kürbiskernen <sup>v+</sup>  
mit geräucherter Entenbrust

15  
20

### Rosa gebratenes Kalbscarpaccio und -tatar

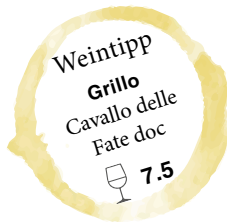
mit Parmesancreme, schwarzem Trüffel und Brotchips

26

### Weisser Chicoréesalat <sup>v+</sup>

mit gerösteten Haselnüssen und Orangen

14



## Pasta

### Spaghetti ai frutti di mare

mit Riesencrevetten, Venusmuscheln, Miesmuscheln und Calamari

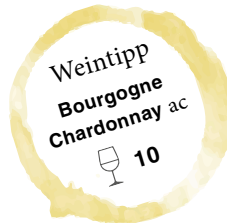
37

## Aus dem Meer

### Moules & Frites

im Weissweinsud mit Gemüsestreifen, und Pommes Frites

27 37



## Vegan

### Kartoffelgnocchi <sup>v+</sup>

mit Paprikagemüse und Sauerkraut

30

## Fleisch

### Tagliata di manzo

an Rotweinsauce mit Tessiner Polenta

46

### Entenbrust an Orangensauce

mit Preiselbeer-Rotkraut und Polenta

42



## Dolce

### Vermicelle <sup>v</sup>

7 11

### Coupe Nesselrode <sup>v</sup>

12.5

### Flammierte Crêpe Suzette <sup>v</sup>

am Tisch flammiert

17

v: vegetarisch / v+: vegan

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.  
Alle Preise in CHF inkl. MwSt. / 12.21