

### 1 Antipasto . Vorspeise

**Gamberi alla griglia su barba di frate al limone 18.-**  
Gebratene Riesencrevette (VNM) auf lauwarmem Mönchsbart

**Carpaccio di manzo con maionese alla mostarda, rucola, pomodorini secchi 18.-**  
Carpaccio vom Schweizer Rind mit hausgemachter Senfmayo, Rucola und getrockneten Tomaten

**Burrata con pinoli, insalata e pomodorini 12.-**  
Cremiger Burrata aus Italien, Pinienkerne, Salat und Cherrytomaten

### 2 Primo . hausgemachte Pasta

**Rigatoni fatti in casa al ragu di manzo 16.-/26.-**  
Hausgemachte Rigatoni an Rindshackfleischsauce

**Spaghetti fatti in casa con calamari, salvia frita e mandorle 16.-/26.-**  
Hausgemachte Spaghetti mit Calamari (CHN), frittiertem Salbei und Mandeln

**Risotto agli asparagi, piselli e burro al limone 16.-/26.-**  
Cremiger Spargelrisotto mit frischen Erbsen und Zitronenbutter

### 3 Secondo . Hauptgang

**Guancia di maiale con il suo fondo, carote e patate 39.-**  
Geschmortes Bäckli vom Gürbetaler Söili an seiner Sauce, Karotten und gebratene Kartoffeln

**Scamone di manzo con salsa verde Toscana 48.-**  
Gebratene Schweizer Rindshuft an klassischer Toskanischer Kräutersauce, Karotten und gebratene Kartoffeln

**Salmone e trota salmonata con pistacchi su crema di piselli, zeste limone biologico e finocchio arrosto 42.-**

Duo vom Lachsfilet (NOR) und der Lachsforelle aus Rubigen, serviert auf Erbsencreme, Bio Zitronenzesten, geröstete Pistazien und gebratener Fenchel

### 4 Dolce

**Crema di mascarpone con amaretti e salsa di pesca 12.-**  
Mascarponecreme mit Amaretti und Pfirsichsauce

**Yogurt Greco con salsa di frutti di bosco, meringa e gelatina di passito 12.-**  
Hausgemachte, leichte Griechische Joghurtcreme mit Waldbeersauce, hausgemachter Meringue und Toskanischem Süssweingelee

**Crostata con cioccolato e gelato alla vaniglia 12.-**  
Italienischer Schokoladentarte mit Vanille Eis von der Gelateria La Favolosa

### Menü

4 – Gänge CHF 75.-      3 – Gänge CHF 65.-

*Gerne berät sie der Service bezüglich Allergene oder Unverträglichkeiten persönlich am Tisch*

Preise inkl. 7.7% MwSt.