

1 Antipasto . Vorspeise

Polpo alla griglia su crema di peperoni e millefoglie di patate 18.-
Gebratener Polpo (E) auf gerösteter Peperonicreme und Kartoffeltörtchen

Carpaccio di manzo con maionese alla mostarda, anacardi, rucola, barbabetola 18.-
Carpaccio vom Schweizer Rind mit hausgemachter Senfmayo, geröstete Cashew, Rucola und Randenwürfel

Caponata Siciliana con Ricotta alle erbe 14.-
Klassische Auberginen- Zucchini Caponata begleitet von Kräuter Ricotta

2 Primo . hausgemachte Pasta

Tagliatelle fatte in casa al ragu d'anatra 16.-/26.-
Hausgemachte Tagliatelle an raffiniertem Entenhackfleisch (FR)

Spaghetti fatti in casa con calamari e salvia frita 16.-/26.-
Hausgemachte Spaghetti mit calamari (E) und Salbei

Risotto allo Zafferano, gremolata, midollo e fondo bruno 16.-/26.-
Cremiger Safranrisotto mit Zitronenbrösel, Petersilie, Mark (CH) und ein Schuss dunkle Sauce

3 Secondo . Hauptgang

Petto di faraona con salsa di cipollina, patate e verdure 39.-
Gebratene Perlhuhnbrust (FR) an dunkler Jus mit Eschalotten, Kartoffeln und Gemüse

Scamone di manzo con funghi freschi 48.-
Gebratene Schweizer Rindshuft an frischen Waldpilzen aus der Region, Gemüse und gebratene Kartoffeln

Filetto di persico, salsa di capperi e limone con lenticchie Beluga e verdure 42.-
Gebratenes Eglifilet aus Wildfang (PL) an leichter Zitronen-Kapern Salsa, serviert auf Beluga Linsen

4 Dolce

Millefoglie con crema diplomatica e caramello al caffè 12.-
Auch die Italiener machen sie! Hausgemachte Cremeschnitte mit Kaffeekaramellsauce

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.