

## 1 Antipasto . Vorspeise

**Insalata di polpo su letto di spinaci freschi, patate e vinaigrette 18.-**

Mediterraner Tintenfischsalat mit Kartoffeln, serviert auf frischem Spinat

**Carpaccio di manzo, maionese alla mostarda, pesto, rucola, pomodori secchi 18.-**

Carpaccio vom Schweizer Rind mit hausgemachter Senfmayo, Pesto, Rucola und getrocknete Tomaten

**Insalata di barbabietola, caprino, pinoli e germogli 14.-**

Salat vom geschmortem Randen, pinienkerne, Erbsensprossen und Ziegenfrischkäse aus Italien

## 2 Primo . hausgemachte Pasta

**Tagliatelle fatte in casa al ragu d'anatra 16.-/26.-**

Hausgemachte Tagliatelle an raffiniertem Entenhackfleisch (FR)

**Tagliolini fatti in casa con pesce spada, pomodoro e melanzane 16.-/26.-**

Hausgemachte Tagliolini an Tomatensauce mit frischen Schwertfischwürfel und Aubergine

**Risotto ai funghi freschi 16.-/26.-**

Cremiger Risotto mit frischen Pfifferlingen aus der Region

## 3 Secondo . Hauptgang

**Petto di pollo da mais con fondo, patate e verdure 39.-**

Gebratene Maispouardenbrust (FR) an dunkler Rosmarin-Jus, Kartoffeln und Gemüse

**Groppa di agnello, crema di carote, patate e verdure 44.-**

Rosa gebratene Lammhuft (NZ) an dunkler Jus, Karottencreme, Kartoffeln und Gemüse

**Filetto di branzino alla mediterranea e ceci 42.-**

Gebratenes Wolfbarschfilet (GR) an Cherrytomatensauce, serviert auf Kichererbsen

## 4 Dolce

**Tiramisu classico 12.-**

Hausgemachtes Tiramisu im Glas serviert

**Duo di dolci 12.-**

Zwei kleine Gläsli vom Panna Cotta und dreierlei Schokoladenmousse

**Croccante al Marsala, crema di ricotta, albicocche e gelato al cioccolato 12.-**

Knuspriges sizilianisches Gebäck parfümiert mit Marsala, Ricottacreme, Walliser Aprikosen und Schokoladen Glace 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*