

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 e anacardi 14.-
Salat vom geschmortem Randen, Cashew-Nüsse 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 cipolline glassate, patate e verdure 39.-
Gebratene Maispouardenbrust (FR) an glasierten Eschalotten, Kartoffeln und Gemüse

Rib-Eye di manzo con funghi porcini, patate e verdure 44.-
Rosa gebratenes Schweizer Rib-Eye Steak, serviert mit frischen Steinpilzen aus der Region, 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

Crema di yogurt Greco, salsa di frutti rossi e meringa 12.-
Leichte Creme vom griechischen Yoghurt, hausgemachte Beerensauce und Süssweingelee

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