

1 Antipasto . Vorspeise

Salmone marinato agli agrumi, yogurt, barbabietole e aneto 18.-
Mit Zitrusfrüchten gebeizter Lachs, Joghurt, geschmorte Randen und Dill

Carpaccio di manzo, maionese alla mostarda, pesto e pomodori secchi 18.-
Carpaccio vom Schweizer Rind mit hausgemachter Senfmayo, Pesto und getrocknete Tomaten

Insalata di zucca, rucola, anacardi, olive verdi e scalogno in agrodolce.-
Salat vom gebratenen Kürbis, Rucola, Cashewnüsse, grüne Oliven und Süss-Saure Schalotten

2 Primo . hausgemachte Pasta

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

Spaghetti fatti in casa alla norma 16.-/26.-
Hausgemachte Spaghetti an Tomatensauce, Auberginen und gesalzenem Ricotta

Risotto al nero di seppia e limone 16.-/26.-
Cremiger Tintenfisch Risotto, aromatisiert mit Bio Zitronenzesten

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 gebratene Schweizer Rib-Eye Steak, serviert mit frischen Steinpilzen aus der Region, Kartoffeln und Gemüse

Filetto di merluzzo alla mediterranea e ceci 42.-
Gebratenes Wildfang Kabeljaufilet (DK) an Cherrytomatensauce, serviert auf Kichererbsen

4 Dolce

Tiramisu classico 12.-
Hausgemachtes Tiramisu im Glas serviert

Panna Cotta al profumo di miele e timo con fichi caramellati 12.-
Panna Cotta mit Honig und Thymian aromatisiert, dazu karamalisierte Feigen

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