

1 Antipasto . Vorspeise

Filetti di Persico fritti con pan grattato e salsa verde Toscana 18.-
Egglifilet (PL) in hausgemachtem Knuspermantel, dazu Toskanische salsa verde

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

Insalata di cavolfiore arrosto, capperi, pinoli e uvetta 14.-
Salat vom gerösteten Blumenkohl an leichter Sauce von Kapern, Pinienkerne und getrockneten Trauben

2 Primo . hausgemachte Pasta

Rigatoni fatti in casa all' Amatriciana 16.-/26.-
Hausgemachte Rigatoni an Tomatensauce und italienischem Speck

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

Risotto con crema di zucca, lardo e salvia 16.-/26.-
Cremiger Kürbisrisotto mit Lardo aus Italien und knusprigem Salbei

3 Secondo . Hauptgang

Ossobuco di vitello con gremolata 39.-
Ossobuco vom Schweizer Kalb, Petersilie und Zitronenzeste, geröstete Karotten und Kartoffeln

Costina di manzo cotto a bassa temperatura 44.-
18 Stunden geschmorte Short Ribs vom Schweizer Rind, geröstete Karotten und Kartoffeln

Filetto di luccio su crema di castagne e funghi arrosto 42.-
Gebratenes Felchenfilet auf Kastaniencreme, gebratene Champignons, Karotte und Kartoffel

4 Dolce

Tiramisu classico 12.-
Hausgemachtes Tiramisu im Glas serviert

Mela Cotogna al forno con panna cotta al miele e crumble di cacao 16.-
Karamalisierte Quitte aus Hünibach, serviert mit Panna Cotta und Schokoladencrumble

Torta con crema al limone e gelato al cocco 12.-
Hausgemachte Limonentarte mit Kokosglace 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