

1 Antipasto . Vorspeise

Insalata autunno 18.-

Verschiedene Blattsalate, geschmorte Birne, Ziegenkäsecreme, Karamellisierte Baumnüsse, Tanne und Keimlinge

Il vitello tonnato alla maniera antica 18.-

Dünne Scheiben von der Schweizer Kalbsnuss an klassischer Thunfischcreme nach altem Rezept

Cavolfiore arrosto, capperi, pinoli e olive verde 14.-

Gerösteter Blumenkohl an leichter Sauce von Kapern, Pinienkerne und grünen oliven

2 Primo . hausgemachte Pasta

Tagliatelle fatte in casa con ragu di cinghiale 16.-/26.-

Hausgemachte Tagliatelle an «küstiger» Hackfleischsauce vom Wildschwein (AT)

Spaghetti fatti in casa alla norma 16.-/26.-

Hausgemachte Spaghetti an Tomatensauce, Auberginen und gesalzene Ricotta

Risotto con N'Duja e Provola 16.-/26.-

Cremiger Risotto verfeinert mit N'Duja (scharfe Wurst aus Kalabrien) und Provolone Käse

3 Secondo . Hauptgang

Ossobuco di vitello con gremolada 39.-

Zartes Ossobuco (CH) mit Petersilie und Bio Zitronenzeste, Kartoffel-Lauch Gratin und Gime di Rapa

Costina di manzo cotto a bassa temperatura 44.-

18 Stunden geschmorte Short Ribs vom Schweizer Rind, Kartoffel-Lauch Gratin und Gime di Rapa

Filetto di Trota salmonata su crema di castagne e funghi arrosto 42.-

Gebratenes Lachsforellenfilet aus Rubigen auf Kastaniencreme, gebratene Champignons, Kartoffel-Lauch Gratin

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 di mele sbrisolona con gelato alla vaniglia 12.-

Hausgemachte Apfelstreuselkuchen mit Vanilleglace 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