

1 Antipasto . Vorspeise

Filetti di trota fritti con pan grattato e salsa verde Toscana 18.-

Forellenfilet (CH) 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 olive verde 14.-

Salat vom gerösteten Blumenkohl an leichter Sauce von Kapern, Pinienkerne und grünen oliven

2 Primo . hausgemachte Pasta

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

Hausgemachte Tagliatelle an klassischer Tomatensauce und geschmortem Kaninchen aus Wattenwil

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

Hausgemachte Spaghetti an Tomatensauce, Auberginen und gesalzenem Ricotta

Risotto con crema di zucca, pancetta e salvia 16.-/26.-

Cremiger Kürbisrisotto mit Pancetta aus Italien und knusprigem Salbei

3 Secondo . Hauptgang

Ossobuco di vitello con gremolada 39.-

Zartes Ossobuco (CH) mit Petersilie und Bio Zitronenzeste, Knusperkartoffeln und Karotte

Costina di manzo cotto a bassa temperatura 44.-

18 Stunden geschmorte Short Ribs vom Schweizer Rind, geröstete Karotten und Knusperkartoffeln

Filetto di Luccio su crema di castagne e funghi arrosto 42.-

Gebrautes Zanderfilet (DK) auf Kastaniencreme, gebratene Champignons, Karotte und Knusperkartoffeln

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