

1 Antipasto . Vorspeise

Filetti di trota fritti con pan grattato e salsa verde Toscana 18.-
Forellenfilet (CH) in hausgemachtem Knuspermantel, dazu Toskanische salsa verde

Il vitello tonnato alla maniera antica 18.-
Dünne Scheiben von der Kalbsnuss an klassischer Thunfischcreme nach altem Rezept

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 gesalzener 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, Kartoffel-Lauch Gratin und Cima di Rapa

Costina di manzo cotto a bassa temperatura 44.-
18 Stunden geschmorte Short Ribs vom Schweizer Rind, Kartoffel-Lauch Gratin und Cima di Rapa

Filetto di Lavarello su crema di castagne e funghi arrosto 42.-
Gebratenes Felchenfilet vom Bielersee 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 con crema al limone e gelato al cioccolato fondente 12.-
Hausgemachte Limonentarte mit dunkler Schokoladenglace 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