

Il Menu

Buon appetito!

Pascal und Karin mit Siena und Leonia und das ganze Team

Stellen sie sich ihr Menü selbst zusammen

4-Gang 85.- pro Person inkl. MwSt.

3-Gang 75.- pro Person inkl. MwSt.



1. Gang - Vorspeisen

Tataki di tonno con ravanelli in agro dolce, acqua di pomodoro e scalogno fritto

Kurz gebratener Tunfisch (FAO51), serviert mit eingemachtem Rettich, Tomatenwasser und knusprigen Eschalotten 22.-

Fettine di Roast Beef con maionese al rafano, rucola e pomodorini secchi

Dünn aufgeschnittenes Roastbeef, verfeinert mit hausgemachter Meerrettichmayo, Rucola und getrockneten Tomaten 18.-

Insalata estiva con salsa della casa, uova, finocchi e pomodorini

Sommersalat an Hausdressing, Freilandei CH und Cherrytomaten 14.-

Uovo fritto con asparagi grigliati, funghi shitake e crema al parmiggiano

Frittiertes Ei serviert auf leichter Parmesancreme, gebratener Spargel und sautierte Shitakepilze 16.-



2. Gang - hausgemachte Pasta

Ravioli fatti in casa ripieni di salsiccia e patate al burro e salvia

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Salsicciahack (CH), serviert an Salbeibutter 22.-/30.-

Tagliatelle fatte in casa con ragu misto

Hausgemachte Tagliatelle an Hackfleischsauce (CH) Römischer Art 18.-/25.-

Fregola Sarda alla pescatora, limone, olio di oliva extra vergine

Fregola Sarda an Tomate, Meerfischragout, Calamari, Olivenöl und Kräuter 18.-/25.-

 **3. Gang - Hauptspeisen**

Petto di pollo da mais con crosta di erbe, patatine al rosmarino, e carote arrosto
Knusprig gebratene Maispouardenbrust (FR) unter Kräuterkruste, dunkle Jus, gebratene Karotten und Rosmarinkartoffeln 46.-

Sella di vitello con pesto di aglio orsino, caponata alla Siciliana e patate al rosmarino
Rosa gebratener Kalbshohrücken (CH), serviert mit Sizilianischer Caponata, Bärlauchpesto und Rosmarinkartoffeln 50.-

Filetto di trota all'acqua pazza con finocchio arrosto e crostone di pane
Forellenfilet aus Rubigen in Tomaten- Kräutersud gekocht oder eben in «verrücktem Wasser gegart», serviert auf geröstetem Brot und gebratenem Fenchel 48.-

 **4. Gang - Dessert**

Selezione di formaggi locali
Käseauswahl von Jumi 14.-

Tortino al cioccolato con crumble e salsa di frutti rossi
Lauwarmes Schoggichüechli mit Streusel und Waldbeersauce 12.-

Cremoso al cioccolato ripieno di crema al arancia
Luftige Schokoladen- Orangensinfonie 14.-

Crostatina con crema al limone, meringa bruciata, lime e fragole
Törtchen mit leichter Zitronencreme und Baiser-Haube, Limettenzesten und Erdbeeren 14.-

