

## Il Menu

**Gut zu wissen!** – *Der Adlerfisch/Ombrina* gleicht dem Europäischen Wolfsbarsch, ist zwischen 40 cm und 2 m lang und kann bis zu 50 kg wiegen. Man trifft Adlerfische hauptsächlich im Ostatlantik von Norwegen bis Westafrika, inklusive dem Mittelmeer und dem Schwarzen Meer, an. Der Adlerfisch ist ein unersättlicher Räuber. Seine Jagd nach Sardinen, Sardellen, Tintenfischen und Garnelen findet mehrheitlich nachts statt.

Guten Appetit und geniessen sie die freie Zeit!

Pascal, Karin, Siena, Leonia und das ganze Team



### 1. Gang - Vorspeisen

**Focaccina fatta in casa con Roast Beef, maionese alla senape e rucola**

Hausgemachtes Focaccia mit zartem Roastbeef, hausgemachter Senmayo und Rucola 18.-

**Caponata Siciliana, ricotta al limone e rucola**

Sizilianische Caponata mit Zitronenricotta und Rucola 18.-

**Insalata verde con pistacchio, pomodoro e cetriolo**

Bunter Blattsalat mit gerösteten Pistazien, Gurke und Tomate 14.-



### 2. Gang - hausgemachte Pasta

**Ravioli fatti in casa ripieni di ragu con burro e salvia**

Hausgemachte Ravioli mit Rindfleischhack (CH) gefüllt, serviert in Salbeibutter 22.-

**Spaghetti fatti in casa di mare**

Hausgemachte Spaghetti mit Ragout von Riesencrevetten (VN) und Moscardini (IT), an Tomatensauce 18.-

**Risotto con asparagi e piselli, pecorino e limone**

Cremiger Risotto mit Spargel, frischen Erbsen, Pecorino Käse und Zitrone 22.-



### **3. Gang - Hauptspeisen**

**Petto di pollo da mais ripieno con salsa di funghi misti e gratin di patate estivo**

Saftige Maispouardenbrust (FR) an leichter Sauce von gemischten Waldpilzen, dazu ein sommerliches Kartoffelgratin 49.-

**Secret Cut di manzo alla griglia con pesto rosso con gratin di patate estivo e finocchio**

Zarter Secret Cut vom Schweizer Rind, serviert auf Pesto Rosso, dazu ein sommerliches Kartoffelgratin und gerösteter Fenchel 52.-

**Filetto di Ombrina su bouillabaisse con finocchio arrosto e patate**

Frisches Adlerfischfilet auf hausgemachter Bouillabaisse, gerösteter Fenchel und Kartoffeln 46.-



### **4. Gang - Dessert**

**Ganache al cioccolato con sorbetto di fragole e crumble al cacao**

Ganche von der dunklen Schokolade, Erbeersorbet und Kakao-Crumble 16.-

**Semifreddo alla nocciola con crumble al cacao**

Hausgemachtes Haselnuss-Halbgefrorenes mit Kakao-Crumble 16.-

**Tiramisu della casa**

Klassisches Tiramisu 14.-

**Selezione di formaggi locali**

3 Wunderbare Käse von Jumi aus unserer Region 16.-



Menü 4-Gang 85.-, 3-Gang 75.- pro Person inkl. MwSt.