

Il Menu

Gut zu wissen – Guancia di manzo, die Rindsbacke, ist eines unserer Lieblingsgerichte. Gegenüber dem Kalbsbäggli ist es eher wenig verbreitet in der Schweiz. Zusammen mit einem kräftigen Merlot aus Italien, Gemüse, Knoblauch und Kräutern, badet unser Bäckli 24h bis es all die leckeren Aromastoffe aufgenommen hat. Anschliessend rösten wir alles zusammen, löschen mit der Rotweinsteinmarinade ab und schmoren bis das Guancia butterzart ist.

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

Crocchette di baccalà con maionese al lime e chilli

Kroketten vom Stockfisch, serviert an hausgemachter Limetten-Chilli-Mayo 18.-

Carpaccio di manzo con crema di castagne, nocciole, rucola e pomodorini secchi

Carpaccio vom Schweizer Rind mit Kastaniencreme, Rucola, Haselnüsse und getrockneten Tomaten 18.-

Insalata autunno con salsa al miele, Parmiggiano, pera in agro dolce e noci tostate

Herbstsalat an Honigdressing, eingemachte Birnen, Parmesan und geröstete Nüsse 14.-



2. Gang - hausgemachte Pasta

Ravioli fatti in casa ripieni di patate e salsiccia con funghi freschi

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Kartoffeln und Salsicciahack (CH), dazu sautierte Waldpilze 22.-/32.-

Tagliatelle fatte in casa con ragu di cinghiale

Hausgemachte Tagliatelle an küstigem Wildschwein-Hack (AT) 18.-/25.-

Risotto con crema di zucca con Belper Knolle e salvia frita

Sämiger Kürbisrisotto mit frittiertem Salbei und Belper Knolle 22.-/32.-



3. Gang - Hauptspeisen

Suprema di pollo da mais con crema di zucchine alla calabrese, fondo bruno e purea di patate

Gebratene Maispouardenbrust (FR) serviert auf leicht pikanter Zucchinicreme, dunkle Jus und Kartoffelpüree 46.-

Guancia di manzo con cavolo rosso e patatine fritte

Zartes Rindsbäggli (CH) an seiner Sauce, serviert mit hausmariniertem Rotkraut und knusprige Frites 46.-

Filetto di trota salmonata su letto di porro stuffato e patatine croccanti

Gebratenes Filet von der Lachsforelle (CH) auf cremigem Lauchgemüse und knusprigen Kartoffelstücken 49.-



4. Gang - Dessert

Selezione di formaggi locali

Käseauswahl von Jumi 14.-

Panna Cotta della casa con mela caramellata e crumble

Pannacotta mit Karamellisiertem Apfel und Schokoladencrumble 12.-

Il nostro cannolo Siciliano con caramello al caffè

Sizilianisches Ricotta Dessert serviert im knusprigen Biskuit, Pistazien, Kandierte Orange und Kaffeekaramell 12.-

Tiramisu della casa

12.-