

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

Polpettine di manzo fritte su crema di melanzane, rucola e pomodorini

Knusprig gebackene Polpettine von der gezupften Rinderbrust (CH), serviert auf Auberginencreme, Rucola und Cherrytomaten 18.-

Insalata autunno con salsa della casa, pera, radicchio e grana

Herbstsalat an Honigdressing, Birne, Radicchio und Grana Padano Splitter 14.-

Moscardini alla Luciana con crostino e salsa verde, cavolo riccio croccante

In Rotwein- Tomatensauce geschmorte Moscardini (IT) serviert mit knusprigem Brot mit Salsa Verde und Federkohl 18.-

Vellutata di zucca con crema di parmiggiano, salvia e croutons

Kürbispüreesuppe mit Parmesancreme, Salbei und Croutons 14.-



2. Gang - hausgemachte Pasta

Ravioli fatti in casa rippieni di ricotta con salsa al pomodoro e basilico

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Ricotta, an leichter Tomatensauce und Basilikum 22.-/30.-

Tagliatelle fatte in casa al ragu di cinghiale

Hausgemachte Tagliatelle an Wildschweinhack (AT) 18.-/25.-

Risotto con funghi misti

Risotto an sautierten Pilzen (CH) 18.-/25.-

Über mögliche Allergene geben wir Ihnen auf Anfrage gerne Auskunft



3. Gang - Hauptspeisen

Brasato di manzo con purea di patate e spinaci

Zarter Rindschmorbraten (CH) serviert an seiner Rotweinsauce, dazu Kartoffelpüree und Spinat 46.-

Entrecote di manzo con salsa tartufata, spinaci e purea di patate

Rosa gebratenes Entrecote vom Schweizer Rind serviert getrüffelter Sauce, dazu Blattspinat und Kartoffelpüree 48.-

Filetto di rana pescatrice con lardo, su crema di cavolfiore allo zafferano, purea di patate e olio verde

Seeteufelmedaillon (FAO 27) in italienischem Speckmantel (IT), serviert auf sämiger Blumenkohl-Safrancreme, dazu Kartoffelpüree und grünes Kräuteröl 46.-



4. Gang - Dessert

Selezione di formaggi locali con marmellata di zucca

Schweizer Käseauswahl serviert mit hausgemachter Kürbismarmelade 14.-

Torta Pan di Spagna con mousse al mango e cioccolato

Schokoladen-Mango- Mousse Torte 12.-

Panna Cotta con salsa di frutti di bosco e crumble

Hausgemachtes Panna Cotta mit Beerensauce und Crumble 12.-

Tortino al cioccolato con panna montata e caramello al caffè

Lauwarmes Schöggichüechli mit Schlagrahm und Kaffeekaramell 12.-