

Il Menu

Buon appetito!

Pascal und Karin mit Siena und Leonia und das ganze Team

Stellen sie sich ihr Menü selbst zusammen

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

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



1. Gang – Vorspeisen

Crudo di manzo con capperi e scalogno, pane tostato e songino

Carne Cruda vom Walliser Eringer Rind, Kapern, Eschalotten, geröstetes Brot und Nüssler Salat 22.-

Insalata mista con sedano rapa, pastinaca, indivia, noci e scalie di grana

Blattsalat mit Sellerie, Endivie, Patinaken, Pecannüsse und Parmesansplitter 16.-

Polpo al vino rosso su crostone di pane, pomodorini e cavolo riccio

Grillierter Tintenfisch (ES) in Tomaten- Rotweinsauce, geröstetes Brot und knuspriger Federkohl 22.-



2. Gang - hausgemachte Pasta

Lasagna con ragu' di salsiccia e besciamella

Hausgemachte Lasagne vom Salsicciack (IT) und Bechamel Sauce 18.-/25.-

Ravioli fatti in casa ripieni di baccalà e patate con salsa di datterini e olive taggiasche

Hausgemachte Ravioli gefüllt Kartoffeln und Stockfisch (DK), serviert an leichter Tomatensalsa

22.-/30.-

Rigatoni fatti in casa con ragu' di manzo

Hausgemachte Rigatoni an Rindshackfleisch (CH) nach Römischem Rezept 18.-/25.-

Über mögliche Allergene geben wir Ihnen auf Anfrage gerne Auskunft



3. Gang - Hauptspeisen

Controfiletto di vitello con fondo bruno alla mostarda, patate arrosto e cavolo

Rosa gebratener Kalbshohrücken aus der Schweiz, Meauxsenf-Jus, Kartoffeln und Spitzkohl 48.-

Suprema di faraona in crosta di erbe, fondo bruno alle prugne, spinaci e patate arrosto

Gebratene Perlhuhnbrust (FR) unter Kräuterkruste, dunkle Jus mit getrockneten Pflaumen, Spinat und Kartoffeln 46.-

Filetto di luccioperca al forno con taccole, funghi shitake e patate arrosto

Gebratene Zanderfilets (GR) serviert mit Kefen, Shitake und Kartoffeln (IT) 46.-



4. Gang - Dessert

Crostatina con crema pasticcera, frutta fresca e gelato alle fragole

Tartelette mit Vanillecreme, Beeren und Erdbeersorbet der Gelateria la Favolosa 12.-

Pan di spagna al cioccolato con crema chantilly e frutti di bosco

Süßes italienisches Hefegebäck mit Chantillycreme und Walbeeren 14.-

Strudel di mele e pere con noci, uvetta e gelato alla vaniglia

Apfelstrudel mit Nüssen, Weintrauben und Vanilleglace der Gelateria la Favolosa 12.-