

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 dressing al balsamico, pomodorini, olive, cipolla rossa, feta e crutons

Frühlingsalat an Balsamicodressing, Cherrytomaten, Oliven, eingemachte Zwiebeln, Feta und Croutons 16.-

Calamari fritti con maionese alla paprika e insalatina di verdure in agrodolce

Hauspanierte Calamari (IT) serviert mit Paprikamayound eingemachtes Gemüse 22.-

2. Gang - hausgemachte Pasta

Lasagna con ragu' di salsiccia, spinaci e besciamella

Hausgemachte Lasagne vom Salsiccihack (IT), Spinat 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 und Taggiasca Oliven

22.-/30.-

Rigatoni fatti in casa con ragu' di manzo

Hausgemachte Rigatoni an Rindshackfleisch (CH) nach Römischen 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 gebratener Kohl 48.-

Suprema di faraona in crosta di aglio orsino, fondo bruno alle prugne, asparagi e patate arrosto

Gebratene Perlhuhn Brust (FR) unter Bärlauchkruste, dunkle Jus mit getrockneten Pflaumen, Spargel und Kartoffeln 46.-

Filetti di persico con taccole, pomodorini, funghi e patate arrosto

Gebratene Eglifilets Wildfang (FAO 5 Europa) serviert mit Kefen, Cherrytomaten, Pilze und Kartoffeln 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.-

Panna cotta al frutto della passione, mango fresco e crumble

Panna Cotta serviert mit Passionsfruchtsauce, frischer Mango und Gewürzstreusel 12.-

Tortino al cioccolato con caramello al latte e gelato alla vaniglia

Warmes Schoggichüechli an leichter Karamellsauce und Vanilleglace der Gelateria la Favolosa 14.-