

# 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.-

**Polpo alla griglia con pomodorini, olive e capperi**

Gebratener Polpo (ES) serviert auf leichter Cherrytomatensauce mit Oliven und Kapern 22.-



## 2. Gang - hausgemachte Pasta

**Lasagna di salsiccia e carciofi**

Hausgemachte Lasagne mit Salsiccia (CH) und Artischocken 18.-/25.-

**Risotto con sugo di gamberi, datterini e limone**

Sämiger Risotto mit Crevetten Ragout, Cherrytomaten und Zitrone 18.-/25.-

**Rigatoni fatti in casa con pesto aglio orsino, pomodorini e stracciatella**

Hausgemachte Rigatoni an Bärlauchpesto, Cherrytomaten und Stracialtellafrischkäse 18.-/25.-

Über mögliche Allergene geben wir Ihnen auf Anfrage gerne Auskunft



**3. Gang - Hauptspeisen**

**Rib-Eye di manzo dal GreenEgg con chimichurri, patatine e asparagi**

Rosa gebratenes Schweizer Rib-Eye Steak vom GreenEgg Grill, serviert mit Chimichurri-Sauce, Kartoffeln und Spargel 48.-

**Suprema di pollo da mais in crosta di aglio orsino, fondo bruno alle prugne, asparagi e patatine**

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

**Filetti di persico con piselli primaverili, lattuga alla griglia, funghi e patatine**

Gebratene Eglifilets Wildfang (FAO 5 Europa) serviert mit frischen Erbsen, grillierter Lattich, Pilze und Kartoffeln 46.-



**4. Gang - Dessert**

**Panna cotta con salsa di frutti di bosco e crumble**

Hausgemachtes Panna Cotta mit Beerensauce und Crumble 12.-

**Semifreddo di torrone**

Nougatsemifreddo mit Schokoladensauce und karamellisierten Baumüssen 12.-

**Tortino al cioccolato con cuore morbido, caramello al caffè e panna montata**

Lauwarmes Schoggichüechli, Kafeekaramell und geschlagener Rahm 14.-