

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

Ravioli fatti in casa ripieni di ricotta e spinaci al burro e salvia

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat, serviert an Salbeibutter 22.-/30.-

Risotto al pomodoro con polpa di melanzane, basilico e ricotta salata

Risotto mit Aubergine, Cherrytomaten, Basilikum und gesalzener Ricotta 18.-/25.-

Rigatoni fatti in casa con ragu' di manzo

Hausgemachte Rigatoni an Römischer Rindshackfleischsauce (CH) 18.-/25.-

Über mögliche Allergene geben wir Ihnen auf Anfrage gerne Auskunft



3. Gang - Hauptspeisen

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

Rib-Eye Steak vom Schweizer Rind vom Holzkohlegrill, serviert an Chimichurri Sauce, Spargeln und Kartoffeln 48.-

Suprema di pollo da mais in crosta di aglio orsino, fondo bruno, scalogno, asparagi e patatine

Gebratene Maispouardenbrust (FR) unter Bärlauchkruste, dunkle Jus, geschmorte Eschalotten, Spargel und Kartoffeln 46.-

Filetto di trota salmonata con piselli primaverili, funghi e patatine

Gebratenes Lachsforellenfilet aus Sigriswil, serviert mit frischen Erbsen, Pilzen und Kartoffeln 46.-



4. Gang - Dessert

Panna cotta con salsa frutta di mango e crumble

Hausgemachtes Panna Cotta mit Mangosauce und Crumble 12.-

Cheese cake cotta con salsa di fragola e rabarbaro e frutti freschi

Hausgemachter Cheesecake mit frischen Beeren und Rhabarber- Erdbeersauce 12.-

Tortino al cioccolato con caramello al caffè e panna montata

Lauwarmes Schoggichüechli, Kafeekaramell 14.-