

# 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

### **Il vitello tonnato**

Rosa Scheiben von der Kalbshuft an sämiger Thunfischsauce (FAO 34) 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.-

### **Alici del mediterranea, pane Maggia e verdure in agro dolce**

Die besten Sardinen (IT) kommen bekanntlich von «Pollastrini». Gefischt vor der Küste Roms und vom Boot direkt in die Azienda Pollastrini. Eingemacht mit Peperoncino und Tomate, serviert mit geröstetem Brot, Süß- Saurem Gemüse und frischer Zitrone 18.-



## 2. Gang - hausgemachte Pasta

### **Rigatoni al ragu Toscano**

Hausgemachte Rigatoni an Toskanischem Rindshackfleisch (CH) Sösseli 18.-/25.-

### **Risotto al pomodoro con melanzane, basilico e stracciatella**

Risotto mit Aubergine, Tomate, Basilikum und Stracciatella di Burrata 18.-/25.-

### **Ravioli fatti in casa con ricotta e spinaci, burro e salvia**

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




**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 alla mostarda, asparagi e patatine**  
Gebratene Maispouardenbrust (FR) unter Bärlauchkruste, dunkle Jus, Spargel und Kartoffeln 46.-

**Filetto di rana pescatrice con beurre blanc, verdure primaverilli e patatine**  
Gebratenes Seeteufel Medaillon (FAO 27) serviert mit Beurre Blanc sauce, Frühlingsgemüse und Kartoffeln 46.-



**4. Gang - Dessert**

**Panna cotta con salsa frutti di bosco e crumble**  
Hausgemachtes Panna Cotta mit Beerensauce und Crumble 12.-

**Cheese cake cotta con salsa di fragola e frutti freschi**  
Hausgemachter Cheesecake mit frischen Beeren und Erdbeersauce 12.-

**Tortino al cioccolato con salsa al caramello 14.-**  
Lauwarmes Schoggichüechli serviert mit Beeren und leichter Karamellsauce

**Gelato dalla Gelateria la Favolosa**  
Im Chübeli, Erbeer oder Mascarpone Feige  
6.-

