

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

Zartes Kalbfleisch (CH) an sämiger Thunfischsauce 18.-

Burrata Pugliese con insalata estiva, pomodorini e olive

Cremiger Burrata aus Puglia, serviert mit Salat, Cherrytomaten und Oliven 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 fatti in casa con ragu' di manzo Toscana

Hausgemachte Rigatoni mit Rindshack (CH) nach Toskaner Art 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, verdure alla griglia e patatine
Rib-Eye Steak vom Schweizer Rind vom Holzkohlegrill, serviert an Chimichurri Sauce, grilliertes Gemüse und Kartoffeln 48.-

Suprema di pollo da mais in crosta di aglio orsino, fondo bruno, verdure alla griglia e patatine
Gebratene Maispouardenbrust (FR) unter Bärlauchkruste, dunkle Jus, grilliertes Gemüse und Kartoffeln 46.-

Filetto di merluzzo nordico con salsa mediterranea, e insalata di ceci
Gebratenes Dorschfilet (DK) serviert auf Kichererbsen- Kabissalat 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 gelato alla vaniglia 14.-
Lauwarmes Schoggichüechli serviert mit Beeren und Vanilleglace