

## Frühling

Eine kleine Karte, inspiriert von der Osteria le Panzanella in Radda in Chianti, wo es meist mehr Autos wie Platz im kleinen Ristorante hat. Kreiert und gekocht von unserem Küchenchef Leonardo (Rom) und Vincenzo (Napoli). Viele Produkte beziehen wir Regional oder direkt aus Italien.

Der Weinkeller lädt auf einen Besuch, denn: «A meal without wine is called breakfast» *A. Weibel*

Viele der Winzer kennen wir persönlich. Dazu lesen sie mehr in unserer Weinkarte.

Nun wünschen wir Buon appetito!

Eure Gastgeber

Karin Villiger und Pascal Sonderegger mit Melania, Sevindzh, Robert, Leo, Vincenzo und Easy

## Unser Wasser

**BE WTR™**

Unser Wasser stammt aus einer Quelle unterhalb von Heiligenschwendi und wird vor Ort mit einem BE WTR-System gefiltert und behandelt. Hochwertiges Leitungswasser, erfrischend serviert.

Flasche 0,75 l mit oder ohne Kohlensäure 8.-

0,5 l San Pellegrino und Acqua Panna sind verfügbar, solange der Vorrat reicht. 6.-

Gerne geben wir Auskunft über mögliche Allergene

Preise inkl. 8.1% MwSt.



## Antipasti

**Insalata con dressing della casa, ravanelli, grana, finocchi e olive** ✓ 16.-  
Bunter Blattsalat an hausdressing, Radiesschen, Parmesan, Fenchel und Olive

**Burratina Pugliese con pomodorini, songino, noci e cipolla rossa** ✓ 22.-  
Burrata serviert mit Cherrytomaten, Nüssler, Baumnüsse und Rote Zwiebeln

**Roastbeef** 24.-  
Roastbeef vom Schweizer Rind, Kapernmayo, Olivenöl und Sardellen

**Asparagi alla griglia, Parma e spuma Olandese** ✓ 24.-  
Gebratener Spargel, Prosciutto di Parma und Sauce Hollandaise

**Carpaccio di Polpo maionese al lime, capperi e vinegrette** 24.-  
Carpaccio vom Polpo (ES), Zitronenmayo, Kapern und Vinagrette

## Primi

**Ravioli di Ricotta e Spinaci, pomodori secchi e nocciole** ✓ 22.-/30.-  
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Spinat und Ricotta, serviert an getrockneten Tomaten und gerösteten Haselnüssen

**Risotto agli scampi** 22.-/30.-  
Cremiger Scampirisotto (VTN)

**Rigatoni alla Carbonara** 18.-/25.-  
Hausgemachte Rigatoni an klassischer Carbonarasauce (IT)

**Lasagna primaverile** ✓ 18.-/25.-  
Hausgemachte Gemüselasagne mit frischen Erbsen, Spargel und Artischocken

## Secondi

### **Abanico Pata Negra crema di melanzane , pomodorini confit e fondo 48.-**

Knusprig grilliertes Abanico vom Pata Negra Söili (ES), serviert auf Auberginencreme, Tomatenkonfit und dunkler Jus

### **Controfiletto di vitello con salsa alle spugnole 49.-**

Auf dem Holzkohlegrill gebratenes Kalbshohrückensteak (CH), Morchelrahmsauce

### **Costine di Agnello in crosta di aglio orsino 49.-**

Rosa gebratenes Lammrack (AUS) unter Bärlauchkruste und dunkler Jus

### **Cavolfiore croccante al forno 38.-**

Gebackener Blumenkohl auf Brokkoli Creme und veganem Kräutersauerrahm

### **Brasato di manzo da Pasquale – Il migliore! 46.-**

Rindschmorbraten (CH) nach unserem Rezept an kräftiger Rotweinsauce

### **Filetto di branzino con salsa al limone, salicornia e Gamberetti 46.-**

Gebratenes Wolfbarschfilet (GR) an Zitronensauce, Seespargel und Gamberetti (VTN)

Alle Hauptgänge inkl. Wochenbeilagen



### **Abanico | Pata Negra**

Das Abanico (deutsch „Fächer“ genannt) ist ein Stück ohne Knochen und umgibt die Rippen des Ibérico Schweines. Die hohe Geschmacksintensität und Saftigkeit sind ein echtes Highlight. Die Konsistenz und Textur ist angenehm im Biss.

## Dolci

### **Cantucci e vin Santo 14.-**

Hausgemachte Cantucci und Vin Santo aus dem Piemont

### **Panna cotta con rabarbaro, fragole e crumble 14.-**

Pannacotta mit Rhabarber und Erdbeeren

### **Semifreddo agli agrumi 14.-**

Zitrusfrüchte-Parfait auf Orange und Grapefruit

### **Torta mousse al Limone con meringa sbriciolata 14.-**

Sizilianische Zitronenmousse-Torte mit Meringue

### **Gelato e frutta 14.-**

Sorbet und frische Früchte

**Stellen sie sich ihr Menü aus unseren Gerichten selbst zusammen**

Menü 3-Gang CHF 75.-/Person

Menü 4-Gang CHF 85.-/Person