

## 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, Luigi, Leo, Vincenzo, Alessia 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.-

## Antipasti

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

**Affettati misti 18.-**

Salame (IT), Coppa (IT), Parmesan, Oliven und Maggia Brot

**Burratina Pugliese con pomodorini, songino, basilico e cipolla rossa** ✓ 22.-  
Burrata serviert mit Cherrytomaten, Nüssler, Basilikum 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

**Polpo alla griglia su crema di ceci e rosarino, chips di patate 24.-**

Grillierter Polpo (ES) auf Kichererbsencreme, Rosmarin und knuspriges Kartoffelchips

## Primi

**Ravioli di Ricotta e Spinaci, pomodori secchi e mandorle** ✓ 22.-/30.-

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Spinat und Ricotta, serviert an getrockneten Tomaten und gerösteten Mandeln

**Risotto agli scampi e pepe sichuan 22.-/30.-**

Cremiger Scampirisotto (VTN) aromatisiert mit Szechuanpfeffer

**Rigatoni alla Carbonara 18.-/25.-**

Hausgemachte Rigatoni an klassischer Carbonarasauce (IT)

**Lasagna primaverile** ✓ 18.-/25.-

Hausgemachte Gemüselasagne mit frischen Erbsen, Spargel und Artischocken

## Secondi

**Suprema di pollo da mais dal greenEgg, olio al rosmarino e fondo bruno 48.-**

Knusprig grillierte Maispoulardenbrust vom Holzkohlegrill, serviert an Rosmarinöl und dunkler Jus

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

Auf dem Holzkohlegrill gebratenes Kalbshohrückensteak (CH), Morchelrahmsauce

**Costine di Agnello con pesto di pistacchio 49.-**

Rosa gebratenes Lammrack (AUS) auf Pistazienpesto 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 verde, salicornia e Gamberetti 46.-**

Gebratenes Wolfbarschfilet (GR) an Salsa Verde, Seespargel und Gamberetti (VTN)

\*

### Beilagen wechseln

## 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 e meringa 14.-**

Zitrusfrüchte-Parfait auf Orange und Grapefruit, Meringue

**Tiramisu della casa 14.-**

Hausgemachtes Tiramisu

**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

Gerne geben wir Auskunft über mögliche Allergene

Preise inkl. 8.1% MwSt.