

Sommer

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.-

Flasche 0,5 l mit oder ohne Kohlensäure 6.-

Antipasti

Insalata dressing al balsamico, cetrioli, olive, cippolla agrodolce pomodorini e feta ✓ 16.-
Bunter Blattsalat an Hausdressing, Gurken, Oliven, eingemachte Zwiebeln, Cherrytomaten und Feta

Burratina Pugliese con pomodorini, songino, noci e cipolla rossa ✓ 24.-
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

Polpo alla griglia, crema di ceci e chips di patate 24.-
Gebratener Polpo (ES) auf Kichererbsen Creme und Kartoffelchips

Primi

Lasagna con ragu di salsiccia, broccoli e provola 22.-/30.-
Hausgemachte Lasagne mit Salsicciahack (CH), Broccoli und Provola Käse

Ravioli di spinaci e ricotta con salsa di pomodorini ✓ 22.-/30.-
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat, serviert an Cherrytomaten

Risotto di mare con gamberi, calamari e zeste di limone 22.-/30.-
Sämiges Risotto mit Gamberi (VTN) und Calamari (ES), verfeinert mit Zitronenzesten

Rigatoni all'Amatriciana e pecorino Romano 18.-/25.-
Hausgemachte Rigatoni an klassischer Amatriciana Sauce – Tomate, Zwiebeln und Guancialespeck (IT)

Secondi

Petto di pollo da mais con fondo bruno e limone 48.-

Knusprig grillierte Maispouardenbrust (FR), serviert an dunkler Jus, Olivenöl und Rosmarin

Controfiletto di vitello con salsa alle spugnole 49.-

Auf dem Holzkohlegrill gebratenes Kalbshohrückensteak (CH), Morchelrahmsauce

Costine di Agnello con pesto di pistacchio e mandorle 49.-

Rosa gebratenes Lammrack (AUS) serviert auf Mandel- Pistazienpesto

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 peperonata e salicornia 46.-

Gebratenes Wolfbarschfilet (GR) serviert auf Peperonata und Meeresspargel

*

Alle Hauptgänge inkl. Wochenbeilagen

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 alla pesca, salsa di albicocche e amaretti 14.-

Pfirsich Halbgefrorenes mit Aprikosensauce und Amaretti

Tiramisu dela 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.