

# 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, Leo, Vincenzo, Easy, Alessia und Luigi

## 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, rucola, basilico e cipolla rossa** ✓ 20.-  
Burrata serviert mit Cherrytomaten, Nüssler, Basilikum und Rote Zwiebeln

**Tartar di manzo** 22.-  
Tatar vom Schweizer Rind mit Stracciatella, Gurken, Rucola und Senfmayo

**Carpaccio di barbabietola, noci, rucola e caprino** ✓ 16.-  
Carpaccio von der Rande, Haselnüsse, Rucola und Geisskäse

**Polpo alla griglia, crema di piselli e pomodori secchi** 24.-  
Gebratener Polpo (ES) auf Erbsencreme, Minze und getrockneten Tomaten

## Primi

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

**Ravioli di spinaci con salsa di pomodorini e ricotta salata** ✓ 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

### **Suprema di pollo da mais con fondo bruno e limone BBQ 46.-**

Knusprig grillierte BBQ Maispoulardenbrust (FR), serviert an dunkler Jus, Zitronen und Rosmarin

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

Auf dem Holzkohlegrill gebratenes Kalbshohrückensteak (CH), Morchelrahmsauce

### **Secreto di maiale Iberico (LUMA), salsa BBQ e erba cipollina 49.-**

Zwischenrippenstück vom Iberischen Söili an hausgemachter BBQ Sauce 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

### **Trancio di rana pescatrice con burro all’Nduja e gamberetti 46.-**

Grilliertes Seeteufelfilet (IT), Ndujabutter (IT), Gamberetti und grillierter Babylattich

\*

### **Wochenbeilage**

Alle Hauptgänge inkl. Beilagen

## Dolci

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

Hausgemachte Cantucci und Vin Santo aus dem Piemont

### **Cheesecake al pistacchio con fragole 14.-**

Hausgemachter Pistaziencheesecake mit 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

### **Affogato al caffè, panna e crumble 14.-**

Vanilleglace, Schokostreusel, Rahm und warmer Espresso

### **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.