

## 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, feta, cetriolo, cippolla agrodolce pomodorini**  16.-


Bunter Blattsalat an Hausdressing, Feta, Gurke, eingemachte Zwiebeln und Cherrytomaten

**Tartar di manzo** 22.-

Tatar vom Schweizer Rind mit Rucola, Senfmayo, Wachteleier und Grana Padano

**Burrata Pugliese con figi e pomodorini**  18.-

Cremiger Burrata aus Puglia mit Cherrytomaten, eingemachten Zwiebeln, Feigen und Basilikum

**Carpaccio di barbabietola, noci, rucola e caprino**  16.-

Carpaccio von der Rande, Haselnüsse, Rucola und Geisskäse

**Sardine del Mediterraneo «Pollastrini » con burro al limone e insalatina** 24.-

In Tomate und Peperoncino eingemachte Sardinen, gefischt vor der Küste Roms, geröstetes Brot und Zitronenbutter

## Primi

### **Tagliatelle con Ragu di Salsiccia e piselli 18.-/25.-**

Tagliatelle an Salsiccihack (CH) und Erbsen

### **Ravioli di spinaci con al burro e salvia 22.-/30.-**

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat, serviert an Salbeibutter

### **Risotto al parmigiano con finferli e speck 22.-/30.-**

Parmesanrisotto mit frischen Pfifferlingen und Tiroler Speck

### **Rigatoni alla norma con ricotta salata 18.-/25.-**

Hausgemachte Rigatoni an Tomate, Aubergine und salzigem Ricotta

## 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

### **Entrecote di manzo dal GreenEgg con finferli e fondo bruno 48.-**

Auf dem Holzkohlegrill gebratenes Rindsentrecote (CH) frische Pfifferlinge und dunkle Jus

### **Scamone di Agnello in crosta di erbe e fondo bruno 46.-**

Rosa gebratene Lammhuft (AU) unter Kräuterkruste und dunkle Jus

### **Melanzane ripiene 38.-**

Mit Gemüse gefüllte Aubergine, serviert auf Tomatensalsa und Rucola

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

Rindschmorbraten (CH) nach unserem Rezept an kräftiger Rotweinsauce

### **Filetto di Merluzzo alla griglia su crema di ceci e rosmarino 46.-**

Grilliertes Kabeljaufilet (DK), serviert auf Kicherebsencreme und Rosmarin

\*

### **Wochenbeilage zu den Hauptgängen**

Alle Hauptgänge inkl. Beilagen

## Sommerhit

### **Vitello Tonnato**

Kalbfleisch an Tunfischsauce und Kapern

Vorspeise CHF 22.-

## Dolci

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

Hausgemachte Cantucci und Vin Santo aus dem Piemont

### **Cheesecake cotta con frutti di bosco 14.-**

Hausgemachter Cheesecake mit Beerensauce

### **Crostatina con crema pasticcera e frutti di bosco 14.-**

Vanillecreme, mit frischen Beeren und Sablée

### **Tiramisu all'arancia 14.-**

Hausgemachtes Orangentiramisu

### **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.

