

Sommerende

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, cipolla 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 Pglia mit Cherrytomaten, feigen eingemachten Zwiebeln und Basilikum

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

Sardine « Pollastrini », burro al limone e pane tostato 24.-
In Tomate und Peperoncino eingemachte Sardinen, gefischt vor der Küste Roms, geröstetes Brot und Zitronenbutter

Primi

Tagliatelle con Ragù 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 allo zafferano e brasato di manzo 22.-/30.-
Sämiger Safranrisotto mit gezupftem Rindschmorbraten (CH)

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 46.-

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

Entrecote di manzo con porcini e fondo bruno 48.-

Auf dem Holzkohlegrill gebratenes Rinds Entrecôte (CH) frische Steinpilze und dunkle Jus

Tagliata di agnello con crosta alle erbe 46.-

Rosa gebratene Lammhuft (IRL) unter Kräuterkruste

Melanzane ripiene 38.-

Mit Gemüse gefüllte Aubergine, serviert auf Tomatensalsa und Rucola

Fritto di merluzzo alla griglia su crema di ceci e rosmarino 46.-

Grilliertes Kabeljaufilet (DK), serviert auf Kichererbsencreme und Rosmarin

*

Wochenbeilage zu den Hauptgängen

Grilliertes Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Alle Hauptgänge inkl. Beilagen

Typisch Herbst

Coscia di coniglio brasato 46.-

Geschmorter Rollbraten vom Kaninchen (UNG) an Weissweinsauce, serviert mit Rosenkohl, Speck (CH) und Kartoffeln

Die letzten Sonnenstrahlen

Vitello Tonnato

Kalbfleisch (CH) 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.

