

Antipasti Caldi / Warme Vorspeisen

*Grüenspargelsuppe mit Blätterteig, Quark und Spargelragout	12.50
*Spargel Duett Tartelletta gefüllt mit Spargeln dazu Hollandaise Sauce, Weisse – Grünen Spargeln und poschierte Ei	19.50
Gamberoni al Forno Geschälte Crevetten mit Olivenöl, Knoblauch und Peperoncini im Ofen überbacken	17.50
*Parmigiana Bufalina Hausgemachter Auberginenauflauf mit Tomaten, Parmesan, Basilikum und Büffelmozzarella	17.50
Polpo agli Agrumi Grillierter Tintenfisch mit Kartoffelcreme und Zitrusfrüchten	17.50

Antipasti Freddi / Kalte Vorspeisen

Vitello Tonnato	als Vorspeise	19.50
fein geschnittenes Kalbfleisch mit Thonsauce serviert mit Pizzabrot	als Hauptgang	26.50
Wasserbüffel-Rindstatar	als Vorspeise	21.50
mild oder feurig, serviert mit Pizzabrot	als Hauptgang	28.00
*Gemischter Salat		9.50
Eisbergsalat mit Croûtons und Speck an hausgemachter Knoblauchsauce		10.50
*Caprese mit Bufalina Wild Cherrytomaten, Basilikum und Büffelmozzarella		15.50

*Vegetarisch

Pasta

Hausgemachte Spaghetti Aglio Olío e Gamberi mit Riesencrevetten, Limette und scharfem Peperoncino-Gelée	26.50
Tagliatelle Gamberi e Asparagi Riesencrevetten Spargeln und Cherrytomaten	26.50
*Hausgemachte Ravioli Tartufo in Salbeibutter geschwenkt, serviert mit Trüffel-Zabaglione und Parmesanchips	27.50
*Hausgemachte Pappardella ripiena di Spinaci e Ricotta Nudeln mit Ricotta- und Spinatfüllung an Spargelcreme Taleggio und Morcheln	26.50
Penne Rank mit Kalbfleisch, Steinpilzen und Erbsen an Cognac-Rahmsauce	24.50
*Penne all'Arrabbiata mit Burrata-Creme und Petersilienöl	19.50
Gnocchi Cime di Rape Salsiccia con Burro Affumicato Cime di Rape mit Salsiccia und geräucherter Butter	24.50
Risotto Asparagi e Salmone Spargelrisotto und Lachs Carpaccio	25.50
Risotto Porcini e Roastbeef Steinpilzrisotto mit rosa gebratenem Roastbeef	26.50

kleine Portion abzüglich CHF 3.50

Serviceteller CHF 3.00

*Vegetarisch

Fleisch

<i>Piccata Milanese</i>	37.00
<i>Kalbsschnitzel paniert mit Ei und Parmesan (Grana Padano) dazu Saisongemüse</i>	
<i>Scaloppine Porcini</i>	37.00
<i>Kalbsschnitzel an Steinpilzrahmsauce dazu Saisongemüse</i>	
<i>Rinds-Stroganoff</i>	41.00
<i>Rindsfiletspitzen an Stroganoffsauce mit Pommes</i>	
<i>Fileto di Manzo alla Mediterranea</i>	48.00
<i>gebratenes Rindsfilet (200g) an hausgemachtem Jus, im Parmaschinkenmantel mit Büffelmozzarella dazu Saisongemüse</i>	
<i>Rindsentrecôte in Crosta di Pepe</i>	41.00
<i>Rindsentrecôte mit Pfefferkruste an Portweinsauce dazu Saisongemüse</i>	
<i>Ossobuco di Vitello con Risotto Zafferano</i>	37.50
<i>Kalbshaxen (Sous Vide) an hausgemachtem Jus mit Safran Risotto</i>	
<i>Petto di Pollo ripieno di Asparagi avvolto nella Pancetta e Spugnole</i>	34.50
<i>Pouletbrust gefüllt mit Spargeln im Pancettamantel an Morchelsauce dazu Saisongemüse</i>	
<i>Roastbeef Burger</i>	24.50
<i>rosa Rinds Roastbeef, knuspriger Speck, Mayonnaise Jus, Tomate, Appenzellerkäse mit Pommes</i>	

Fisch

Branzino Asparagi Omlette e Salsa Hollandese	37.50
<i>Wolfsbarsch-Filet auf Spargel – Omelette dazu Sauce Hollandaise und Spargel Ragout</i>	
Salmone	37.00
<i>grilliertes Lachsfilet auf Karotten-Orangencreme dazu Gemüse</i>	
Gamberi alla Livornese	29.50
<i>Riesengarnelen mit Tomaten, Taggiasca-Oliven und Oregano serviert mit Risotto</i>	
Fitnesssteller	28.50
<i>grillierte Riesengarnelen an hausgemachter Currysauce mit verschiedenen Salaten</i>	
Beilagen: Pommes Frites, Risotto, Spaghetti oder Nouvelle Patatine	6.00

Bei Fragen zu Allergien und Zutaten die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Wir verwenden Kalbfleisch aus der Schweiz, Schweinefleisch aus der Schweiz, Pouletfleisch aus der Schweiz, Rindfleisch aus der Schweiz und Argentinien und Lammfleisch aus Australien*. Nz.*

**(kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein)*