

Sapori delle Stagioni

Antipasto

Zuppa con crema di asparagi

Spargelrahmsuppe mit Oliven-Croûtons
Spargelspitzen und Korbelschaum

13

Insalata con asparagi verdi e di trota salmonata

Frühlingsalat mit geräucherten Lachsforellenstreifen
grüne Spargeln, Rucola, Himbeer-Vinaigrette

17

Pizza e Pasta

Pizza con asparagi verdi e trota salmonata

grüne Spargeln und geräucherte Lachsforellenstreifen
Tomatensauce, Mozzarella, Oregano

27

Tagliatelle con asparagi verdi e cipollotti

Tagliatelle mit grünen Spargeln und Frühlingszwiebel
Bärlauch-Pesto

26

Carne e Pesce

Entrecôte di agnello in crosta di erbe

Lammrücken an Kräuterkruste (160 g)
Neue Bratkartoffeln mit Rosmarin
Ofengemüse mit grünen Spargeln

44

Salmerino alpino alla griglia con schiuma di Prosecco

Seesaibling vom Grill an Prosecco-Schaum
Bärlauch-Risotto mit Frühlingszwiebeln, grüne Spargeln

43

Risotto

Risotto al vino bianco con asparagi verdi e cerfoglio

Weissweinsrisotto mit grünen Spargeln und Kerbeln
Frühlingszwiebel, Rahm, Parmesan

25

Dolce

Flammery di semolino con composta di rabarbaro

Griessflammeri mit Rhabarberkompott und Rahm

12

Warenherkunft

Für unsere Fleischgerichte verwenden wir Schweizer Fleisch und Fleischerzeugnisse, ausser der Lammrücken stammt aus Irland.
Unsere geräucherten Lachsforellen stammen vom Spielhofer Forellenhof, Römerswil. Der Seesaibling geht in Schweizer Gewässer ins Netz.
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Alle Preise in CHF inklusive 8.1 % MwSt.