

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 con uovo al tegame**
grüne Spargeln und Spiegelei
Tomatensauce, Mozzarella, Oregano 26
- Pizza con trota salmonata**
geräucherte Lachsforellenstreifen, rote Zwiebeln und Kapern
Tomatensauce, Mozzarella, Oregano 28
- Tagliatelle con asparagi verdi e cipollotti**
Tagliatelle mit grünen Spargeln
Frühlingszwiebeln und Bärlauch-Pesto 26

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.

Carne e Pesce

- Entrecôte di agnello in crosta di erbe**
Lammrücken mit Kräuterkruste (160 g)
Neue Bratkartoffeln mit Rosmarin
Ofengemüse und grünen Spargeln 44
- Salmerino alpino al vino bianco**
grillierter Seesaibling an Weissweinsauce
Bärlauch-Risotto und grüne Spargeln 43

Risotto

- Risotto al vino bianco con asparagi verdi e cerfoglio**
Weissweinrisotto mit grünen Spargeln
Frühlingszwiebeln, Rahm, Kerbel und Grana Padano 25

Dolce

- Flammery di semolino con composta di rabarbaro**
Griessflammeri mit Rhabarberkompott und Rahm 12