

Sapori delle Stagioni

Antipasto

Insalata di pomodorini datterini con burrata

Frischkäse «Burrata» mit Datterini Tomaten	klein	18
Balsamico und Olivenöl	gross	29

Tartare di manzo con crostini alle olive

Rindstatar mit Oliven-Toast	Vorspeise (75g)	25
mild, medium oder scharf	Hauptgang (150g)	37
mit Cognac, Calvados oder Whisky		+ 4

Pizza e Pasta

Pizza Giuseppina

Mascarpone, Parmesan, Zucchettischeiben, Rucola		
Tomatensauce & -würfel, Mozzarella, Oregano		27

Gnocchi con salsa di crema di gallinaccio

Gnocchi an Eierschwämmli-Rahmsauce		
frische Sommerkräuter, Parmesan		27

Warenherkunft

Für unsere Fleischgerichte verwenden wir Schweizer Fleisch und Fleischerzeugnisse.

Der Zander geht in Estland oder Holland 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

Fegato di vitello fresco alla veneziana

Frische Kalbsleberli «Venezianische Art»		
Polentaschnitten überbacken mit Parmesan und Salbei		41

Filetto di lucioperca alla griglia con burro al limone

Zanderfilet vom Gill an Zitronenbutter		
Ofengemüse mit Kartoffeln und frischen Kräutern		43

Risotto

Risotto al vino bianco con gallinaccio e prezzemolo

Weissweinrisotto mit frischen Eierschwämmli und Petersilie		
Mascarpone und Parmesan		26

Dolce

Coppa di gelato con fragole fresche

Eisbecher mit frischen Erdbeeren		
Vanilleglace und Rahm	gross mit 2 Kugeln Vanilleglace	15
	klein mit einer Kugel Vanilleglace	12.50