

# 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