



Lo Chef consiglia...

Il Minestrone di verdure Gemüseminestrone	CHF 12.50
Pizza „Primizia“ con mozzarella e manto di verdure stagionali Pizza mit Mozzarella und saisonalem Gemüse	CHF 25.00
Risotto „Acquerello“ con carciofi e salsiccia Risotto „Acquerello“ mit frischen Artischocken und italienischer Wurst *Mindestwartezeit 15 Minuten	CHF 26.50
Agnoli con farcia di faraona e recioto al burro e salvia Agnoli gefüllt mit Perlhuhn und Recioto Wein serviert an Butter und Salbei Sauce	CHF 26.50
Paccheri con carciofini freschi e vongole Teigwaren mit frischen Artischocken und Venusmuscheln	CHF 26.50
Gnocchi di patate viola fatti in casa, con gorgonzola e noci Hausgemachte violette-Kartoffel-Gnocchi, mit Gorgonzola und Walnuss-Sauce	CHF 24.50
Tagliata di petto d'anatra alle erbe aromatiche servito su letto di carciofi Zarte Ente mit Kräutern serviert auf einem Artischockenbett	CHF 38.50
Piccata di pollo alla milanese con risotto allo zafferano Paniertes Pouletschnitzel mit Parmesan und Ei in Butter gebraten, serviert an Safranrisotto	CHF 36.00
Filetto di manzo al pepe verde con contorno a scelta Rinderfilet mit grüner Pfeffersauce, Beilage nach Wahl	CHF 48.00
Studel di mele fatto in casa con gelato al rum e salsa di vaniglia Hausgemachter Apfelstrudel mit Rum Glace und Zucke dazu Vanillesauce	CHF 12.50

Beilage: Risotto, Reis, Nudeln, Pommes Frites, Gemüse, Rösti

Fleischherkunft

Geflügel, Kalb und Schwein aus der Schweiz - Rindsfilet (Carpaccio, Gulasch und Würfel) aus der Schweiz
Ente aus Frankreich - Wildfleisch aus Europa - Lamm, Rindsfilet, Rindsentrecôte aus Australien
Fleischerzeugnisse aus der Schweiz und Italien

* Kann mit nicht-hormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.
Alle Preise in CHF inkl. MwSt 7,7%