

AKTUELL AUF UNSERER SAISONKARTE

VORSPEISEN

Lagerhaussalat ¹ Bunter Blattsalat mit Grillspeck (CH), wachswweichem Ei und Croûtons	17.50
Spargelcremesuppe ¹ mit Rahmhaube und Rohschinkenchip (ITA)	11.50
Thunfischsalat (FA071) mit eingelegten Zwiebeln und Kapern, serviert mit Blattsalat an Frenchdressing und Avocadoschaum	21.50

VOM BUCHENHOLZGRILL, AUF DEM HEISSEN STEIN

La Bistecca (CH) inspiriert vom legendären Bistecca alla Fiorentina (ohne / mit Filet) Preis pro 100g T-Bone-Steak am Stück / am Knochen gereift, 4–6 Wochen, ab 2 Pers. / ab ca. 800g	16.— / 18.—
Filet vom Rind (CH) ab 2 Pers. / 250g / Preis pro Person	67.—
Entrecôte vom Rind (CH) ab 2 Pers. / 250g / Preis pro Person	56.—
Hausgemachte Beilagen Saison Prosecco Risotto ¹ , getrüffeltes Kartoffelstock, grüner Salat ¹ , Marktsalat ¹ , Verdure al forno, Pommes frites, Fenchel-Wasabi-Salat, Tagliolini ³	9.—

RISOTTO NACH SAISON

Spargel-Kräuter-Risotto ¹ (klein/gross)	15.50 / 22.50
---	---------------

AUS DER PASTAWERKSTATT

Bärlauch-Spinat Pesto mit Dörrotomaten

mit Tagliolini ³	29.50
mit Spinat-Ricotta Ravioli ³	33.50

LEHRLINGSGERICHT, LEOPOLD 2.LEHRJAHR

Geflügelcremesuppe (CH) mit Geflügeleinlage und Schnittlauch	11.50
--	-------



LA TAVOLATA

Was gibt es schöneres, als mit Freunden an einem Tisch zu sitzen, bei einem Glas Wein und feinem Essen. Geniesst zum Start eine Vorspeisen-Tavolata, nach Eurer Wahl zusammengestellt.

Wir servieren die Vorspeisen wie zu Hause in die Tischmitte, damit alle die Möglichkeit haben von allem zu probieren.

<i>Gerichte</i> (wir empfehlen mindestens eine kleine Portion pro Person)	<i>klein</i>	<i>gross</i>
Rindstatar (CH) mit Toast (150g / 300g) vom Schweizer Rind von Hand geschnitten	39.50	72.50
Pulpo (FO34) (ca. 120g / ca. 250g) mit Fenchel-Wasabi-Salat ¹	19.50	36.50
Fritto Misto ¹ (ca. 150g / ca. 300g) mit hausgemachter Knoblauch-Mayo und Salat-Bouquet	19.50	39.50
Aubergine vom Grill (1 Stk. / 2 Stk.) mit Feta (GRC)	17.50	32.50
Marktsalat ¹ mit saisonalem Gemüse al forno	13.50	19.50
Ravioli ³ Burro con Salvia (6 Stk./12 Stk.)	22.50	42.50
Gambas (VN) al Ajillo (5 Stk.)	19.50	
Burrata (ITA) einfach so mit Olivenöl	11.50	

WEIN DER WOCHE

	75CL	10CL
Petite Arvine , Les Pyramides, AOC Valais, CH	62.–	9.50
Sembro , Tempranillo, Bodega del Jaro, Ribera del Duero, ESP	59.–	9.–



¹Gemüsebouillon als Würzmittel

²Roux als Bindemittel

³Produkte, welche nicht im Haus hergestellt werden

(Tagliolini und Ravioli von Manufaktur Maista)

(Orecchiette von Manufaktur Favouloso Pasta Pagluica)