

# AKTUELL AUF UNSERER SAISONKARTE

## VORSPEISEN

<b>Lagerhaussalat</b> <sup>1</sup> Bunter Blattsalat mit Grillspeck (CH), wachswweichem Ei und Croûtons	17.50
<b>Weissweincremesuppe</b> <sup>1</sup> mit Trüffelschaum und Parmesan <sup>(ITA)</sup> -Blätterteig-Stange	11.50
<b>Griechischersalat</b> mit Feta-Käse <sup>(GRC)</sup> dazu Bärlauch-Öl und Kresse	16.50

## VOM BUCHENHOLZGRILL, AUF DEM HEISSEN STEIN

<b>La Bistecca</b> (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.—
<b>Filet vom Rind</b> (CH) ab 2 Pers. / 250g / Preis pro Person	67.—
<b>Entrecôte vom Rind</b> (CH) ab 2 Pers. / 250g / Preis pro Person	56.—
<b>Hausgemachte Beilagen</b> Saison Prosecco Risotto <sup>1</sup> , getrüffeltes Kartoffelstock, grüner Salat <sup>1</sup> , Marktsalat <sup>1</sup> , Verdure al forno, Pommes frites, Fenchel-Wasabi-Salat, Tagliolini <sup>3</sup>	9.—

## RISOTTO NACH SAISON

<b>Zitronen-Ricotta-Risotto</b> <sup>1</sup> (klein/gross)	15.50 / 22.50
--	---------------

## AUS DER PASTAWERKSTATT

<b>Rindsragout</b> (CH) an Rotweinsauce	
mit Tagliolini <sup>3</sup>	29.50
mit Spinat-Ricotta Ravioli <sup>3</sup>	33.50

## LEHRLINGSGERICHT, DANIEL 2.LEHRJAHR

<b>Rauchlachs</b> (NOR)-Krevetten (VN)-Ravioli	(4stk) 22.50
an Limetten-Dill-Sauce	(7stk) 29.50



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

## WEIN DER WOCHE

	75CL	10CL
<b>Rosé Sainte-Lucie</b> , Grenache,Cinsault,Syrah, Provance FRA	53.–	7.50
<b>Amarone Classico</b> , Corvina,Rondinella,Oseleta, Veneto ITA	83.–	13.50



<sup>1</sup>Gemüsebouillon als Würzmittel

<sup>2</sup>Roux als Bindemittel

<sup>3</sup>Produkte, welche nicht im Haus hergestellt werden

(Tagliolini und Ravioli von Manufaktur Maista)

(Orecchiette von Manufaktur Favouloso Pasta Pagluica)