

AKTUELL AUF UNSERER SAISONKARTE

VORSPEISEN

Lagerhaussalat¹ Bunter Blattsalat mit Grillspeck (CH), wachswweichem Ei und Croûtons	17.50
Sellerie-Apfelcremesuppe¹ mit Rahmhaube und Brot-Croûtons	11.50
Vitello Tonnato (CH) mit Thunfischsauce (FA071), Zwiebeln, Kapern und Kräuter-Öl dazu Brioche-Toast	22.50

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

Zitronen-Ricotta-Risotto¹ (klein/gross)	15.50 / 22.50
---	---------------

AUS DER PASTAWERKSTATT

mit Blattspinat, Cherry-Tomaten, Pinienkerne und Burrata (ITA)

mit Tagliolini ³	29.50
mit Spinat-Ricotta Ravioli ³	33.50

LEHRLINGSGERICHT, LEON 3.LEHRJAHR

Ceviche vom Saibling (ISL) mit gegrillten Erdbeeren, eingelegten Radieschen, Frühlingszwiebeln und Basilikum-Öl	21.50
---	-------



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
Rosé Sainte-Lucie , Grenache,Cinsault,Syrah, Provance FRA	53.–	7.50
Amarone Classico , Corvina,Rondinella,Oseleta, Veneto ITA	83.–	13.50



¹Gemüsebouillon als Würzmittel

²Roux als Bindemittel

³Produkte, welche nicht im Haus hergestellt werden

(Tagliolini und Ravioli von Manufaktur Maista)

(Orecchiette von Manufaktur Favouloza Pasta Pagluica)