

# AKTUELL AUF UNSERER SAISONKARTE

## VORSPEISEN

<b>Lagerhaussalat<sup>1</sup></b> Bunter Blattsalat mit Grillspeck (CH), wachswweichem Ei und Croûtons	17.50
<b>Kalte Mango-Kokos-Suppe<sup>1</sup></b> mit Chiliflocken	11.50
<b>Gratinierter Brie (CH)</b> mit zweierlei Kabissalat und Limetten-Mayonnaise	19.50
<b>Burrata (IT)</b> einfach so mit Olivenöl	11.50

## VOM BUCHENHOLZGRILL, AUF DEM HEISSEN STEIN

<b>La Bistecca (CH)</b> 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 (CH)</b> ab 2 Pers. / 250g / Preis pro Person	67.—
<b>Entrecôte vom Rind (CH)</b> 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	9.—

## RISOTTO NACH SAISON

<b>Avocado-Limetten-Risotto<sup>1</sup></b> (klein/gross)	15.50 / 22.50
---	---------------

## AUS DER PASTAWERKSTATT

### Pesto Rosso

mit Chorizo-Würfel (IT) und Burrata (IT)

mit Tagliolini	29.50
mit Spinat-Ricotta Ravioli	33.50

## SAISONDESSERT

### Dreierlei von der Himbeere

Mousse, frische Beeren und Crumble

8.50



## 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 Burro con Salvia</b> (6 Stk./12 Stk.)	22.50	42.50
<b>Gambas (VN) al Ajillo</b> (5 Stk.)	19.50	
<b>Burrata</b> (IT) einfach so mit Olivenöl	11.50	

## WEIN DER WOCHE

	75CL	10CL
<b>Ensemble Mont-sur-Rolle Grand Cru</b> , <i>Chasselas, Cave Berthaudin, La Côte, CH</i>	53.—	7.50
<b>Chianti Riserva Le Baròncole</b> , <i>Sangiovese, Canaiolo, San Giusto a Rentennano, IT</i>	78.—	11.50



<sup>1</sup>Gemüsebouillon als Würzmittel

<sup>2</sup>Roux als Bindemittel