

AKTUELL AUF UNSERER SAISONKARTE

VORSPEISEN

Lagerhaussalat¹ Bunter Blattsalat mit Grillspeck (CH), wachswweichem Ei und Croûtons	17.50
Gurkenkaltschale¹ mit Dillschaum	11.50
Rindscarpaccio (Filet, CH) mit gerösteten Pinienkernen, Parmesan (IT) und Rucola	29.50
Burrata (IT) einfach so mit Olivenöl	11.50

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 , getrüffelter Kartoffelstock, grüner Salat ¹ , Marktsalat ¹ , Verdure al forno, Pommes frites, Fenchel-Wasabi-Salat, Tagliolini	9.—

RISOTTO NACH SAISON

Safran-Aprikosen-Risotto¹ (klein/gross)	15.50 / 22.50
---	---------------

SAISONVEGI

Linseneintopf¹ mit frittierten Glasnudeln und Sauerrahm	27.50
--	-------

LEHRLINGSDESSERT, ALISSA 1. LEHRJAHR

Zitronen-Cake mit Rahm und Früchten	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>
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 Burro con Salvia (6 Stk./12 Stk.)	22.50	42.50
Gambas (VN) al Ajillo (5 Stk.)	19.50	
Burrata (IT) einfach so mit Olivenöl	11.50	

WEIN DER WOCHE

	75CL	10CL
Ramolo Bianco del Ticino , <i>Gialdi Vini, Mendrisio, Tessin</i>	57.—	8.50
Liano , <i>Sangiovese, Umberto Cesari, Emilia Romana, ITA</i>	89.—	13.50



¹Gemüsebouillon als Würzmittel

²Roux als Bindemittel