

AKTUELL AUF UNSERER SAISONKARTE

VORSPEISEN

Lagerhaussalat¹ 17.50

Bunter Blattsalat mit Grillspeck (CH), wachsweichem Ei und Croûtons

Kartoffel-Lauchcremesuppe¹ 12.50

mit Speckschaum (CH)

Lachstatar (NOR) 19.50

mit Kräuterfrischkäse, Salatbouquet und Brioche-Toastbrot³

VOM BUCHENHOLZGRILL, AUF DEM HEISSEN STEIN

La Bistecca (CH) inspiriert vom legendären Bistecca alla Fiorentina

(ohne / mit Filet) Preis pro 100g 16.— / 18.—

T-Bone-Steak am Stück / am Knochen gereift, 4–6 Wochen, ab 2 Pers. / ab ca. 800g

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

9.—

Saison Prosecco Risotto¹, geträufelter Kartoffelstock, grüner Salat¹, Marktsalat¹,

Verdure al forno, Pommes frites, Fenchel-Wasabi-Salat, Tagliolini³

RISOTTO NACH SAISON

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

SAISONALER VEGI

Rotes Gemüse-Thai-Curry 27.50

mit Jasminreis und Tofu-Würfeln

SAISONDESSERT

Karamell-Köpfli 7.50

mit frischem Rahm



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	

WEIN DER WOCHE

	75CL	10CL
Meriggio , Sauvignon Blanc, Fontodi, Toscana ITA	65.–	10.50
Vino Nobile di Montepulciano , Sangiovese, Avignonesi, Toscana ITA	69.–	11.50



¹ Gemüsebouillon als Würzmittel

² Roux als Bindemittel

³ Produkte, welche nicht im Haus hergestellt werden

(Tagliolini und Ravioli von Manufaktur Maista)

(Orecchiette von Manufaktur Favoulosa Pasta Pagluica)