

## *ANTIPIASTI*

*Panierte und gratinierte Fluss-Riesencrevetten auf Spinatsalat an Orangendressing*

- *Gamberoni di fiume panati e gratinati su insalata di spinaci e salsa all' arancia (China)*

*Fr. 22.-*

*Gemüse Kroketten mit pikantem Caramell auf Tomatenconcassé*

- *Crocchette di verdure con caramello piccante su letto di pomodoro a dadini*

*Fr. 16.-*

*Piadina mit Ricotta-Pepperoni Füllung auf Saubohnencreme*

- *Piadina ripiena di ricotta e peperoni su crema di fave*

*Fr. 17.-*

*Bresaola Roulade mit Spargelomelettfüllung an Knoblauch-Gurken-Joghurtsauce*

- *Involtini di bresaola con ripieno di frittata agli asparagi in salsa allo jogurt, aglio e cetrioli (Italien)*

*Fr. 20.-*

*Wildfang Goldbarschfilet-Carpaccio mariniert mit aromatisierten Kräutern*

- *Carpaccio d' orata selvatica marinato all' erbetta aromatizzate (Griechenland)*

*Fr. 23.-*

*Grüner Salat*

- *Insalata verde*

*Fr. 7.-*

*Gemischter Salat*

- *Insalata mista*

*Fr. 9.-*

## *PRIMI PIATTI*

*Spaghetti alla Chitarra mit Hummer und Artischocken an Proseccosauce*

- *Spaghetti alla chitarra con astice e carciofi in salsa al prosecco (Atlantischer Ozean)*

*Fr. 32.-*

*Maccheroni al torchio mit Rindfleischklösschen, Sultaninen und Wildfenchel an Tomatensauce*

- *Maccheroni al torchio con polpettine di manzo, uvetta e finocchietto al pomodoro (Schweiz)*

*Fr.25.-*

*Risotto mit weissem Balsamico, Meerrettich und Mascarpone mit Spargeln*

- *Risotto al balsamico bianco, rafano e mascarpone con asparagi*

*Fr. 24.-*

*Brennesselgnocchi mit Tropea Zwiebelmarmelade*

- *Gnocchi alle ortiche con marmellata di cipolle di tropea*

*Fr. 24.-*

*Ravioli mit Lamm-Thymian Füllung an Pistazienpesto*

- *Ravioli d' agnello e timo con pesto ai pistacchi*

*Fr. 25.-*

*Weisse Parmesanlasagne mit Zitronenschaum auf Erbsencremespiegel*

- *Lasagnetta in bianco al parmigiano con spuma di limone su letto di crema di piselli*

*Fr. 21.-*

## SECONDI PIATTI

*Bisonfilet im Kräutermantel mit grillierten Minze-Aubergine und Ofenkartoffeln*

- *Filetto di bisonte con melanzana alla menta e patate al forno (Kanada)*

Fr. 63.-

*Angus Entrecôte auf Rucolabett und Parmesansplitter mit Blanchierten*

*Tomatensalat mit Pinienkernen und Ofenkartoffeln*

- *Entrecôte di angus su letto di rucola e scaglie di parmigiano con insalatina di pomodoro sbollentato ai pinoli e patate al forno (Schotland)*

Fr. 50.-

*Lammcarré an Tamarillosauce mit Fenchelgratin und Minze Pomme-Duchesse*

- *Carré d' agnello al tamarillo con finocchio gratinato e patate duchessa alla menta (Australien)*

Fr. 39.-

*Kalbschnitzel paniert mit Kichererbsenmehl mit Gemüse*

- *Scaloppa di vitello panata alla farina di ceci con verdure (Schweiz)*

Fr. 43.-

*Rotbarschfilet, Riesencrevetten und Heuschreckenkrebs mit Zitrusfrüchten in Folie gebacken mit Tomatensauce Risotto*

- *Filetti di triglia, gamberoni e canocchie al cartoccio con agrumi e risotto al pomodoro (Vietnam, China, Adria Küste)*

Fr.39.-

*Wildfang Seeteufelmedallions mit Oliven „Tagiasche“ und Couscous mit Spargeln*

- *Medaglioni di coda di rospo selvatica con olive tagiasche e couscous agli asparagi (Bretagne)*

Fr. 47.-

*Straussenfilet mit Pepperoniconcassé an weisser Balsamicosauce mit gratiniertem Fenchel und Minze Pomme-Duchesse*

- *Filetto di struzzo con peperoni a dadini al balsamico bianco con finocchio gratinato e patate duchessa alla menta (Südafrika)*

Fr.36.-

## *MENÙ DEGUSTAZIONE I*

*Gemüse Kroketten mit pikantem Caramell auf Tomatenconcassé*

- *Crocchette di verdure con caramello piccante su letto di pomodoro a dadini*

*Weisse Parmesanlasagne mit Zitronenschaum auf Erbsencremespiegel*

- *Lasagnetta in bianco al parmigiano con spuma di limone su letto di crema di piselli*

*Kalbschnitzel paniert mit Kichererbsenmehl mit Gemüse*

- *Scaloppa di vitello panata alla farina di ceci con verdure*

*Dessert nach Wahl oder Käseteller*

- *Dolce a scelta o formaggio*

**FR, 67.- (ab 2 Personen)**

## *MENÙ DEGUSTAZIONE II*

*Piadina mit Ricotta-Pepperoni Füllung auf Saubohnencreme*

- *Piadina ripiena di ricotta e peperoni su crema di fave*

*Brennesselgnocchi mit Tropea Zwiebelmarmelade*

- *Gnocchi alle ortiche con marmellata di cipolle di tropea*

*Wildfang Seeteufelmedallions mit Oliven "Tagiasche" und Couscous mit Spargeln*

- *Medaglioni di coda di rospo selvatico con olive tagiasche e couscous agli asparagi*

*Dessert nach Wahl oder Käseteller*

- *Dolce a scelta o formaggio*

**FR, 87.- (ab 2 Personen)**

## DESSERTS

*Zuppa inglese mit glasierten Erdbeeren im Kelch*

- *Coppa zuppa inglese con fragole glassate*

*Fr. 14.-*

*Veilchen Panna Cotta mit Jasminjus*

- *Panna cotta alle violette con salsa al gelsomino*

*Fr. 13.-*

*Waldbeeren-Tiramisù*

- *Tiramisù ai frutti di bosco*

*Fr. 14.-*

*Zitrone Profiteroles*

- *Profiteroles al limone*

*Fr. 12.-*

*Kaffee-Semifreddo auf Amaretti mit Cognac flambiert*

- *Semifreddo al caffè su amaretti flambati al cognac*

*Fr. 16.-*

## FORMAGGI

*Käseteller*

- *Piatto di formaggi*

*Klein*

*Fr. 16.-*

*Gross*

*Fr. 22.-*