

SPEISEKARTE
MENU

SAISONALES MENÜ – 3 GÄNGE | 4 GÄNGE

79 | 94

MENU STAGIONALE - 3 PORTATE | 4 PORTATE

Parmaschinken | Birne | Parmesanschaum
Prosciutto di Parma | pere | spuma di parmigiano

Hausgemachte Käseravioli | Käse-Trüffelsauce | knusprige Artischocken
Ravioli al formaggio fatti in casa | fonduta di formaggio tartufata | carciofi fritti

Gebratener Thunfisch und Tintenfisch | Pesto | Saisongemüse
Tonno e polpo scottato | pesto | verdure di stagione

Apfelstrudel | Vanillesauce | Zimtglacé
Strudel di mele | salsa alla vaniglia | gelato alla cannella

Gerne informieren unsere Mitarbeitenden Sie über die Tagesempfehlungen. Alle Gerichte mit diesem Zeichen sind vegetarisch oder können vegetarisch zubereitet werden. ✓

Il nostro personale sarà lieto di informarvi sulle raccomandazioni giornaliere. Tutti i piatti con questo simbolo sono vegetariani o si possono preparare in modo vegetariano. ✓

Unsere Mitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über Allergene, die Herkunft und Zutaten der Speisen. Alle Preise sind in CHF und inkl. MwSt.
Il nostri collaboratori saranno lieto di fornirvi informazioni sugli allergeni, sull'origine e sugli ingredienti dei piatti. Tutti i prezzi sono in CHF IVA inclusa.

ANTIPASTI

Parmaschinken | Birne | Parmesanschaum 26
Prosciutto di Parma | pere | parmigiano reggiano

Rindstatar | Haselnussschaum | Trüffel 29
Tartare di manzo | spuma di nocciole | tartufo

Gebeitzter Lachs | Gurke | Zitronensauce 27
Salmone marinato | cetriolo | salsa al limone

Gebratene Polenta | Artischocken | Lardo ✓ 21
Polenta arrostita | carciofi | lardo di colonnata ✓

Spinatsalat | Couscous mit Pesto ✓ 19
Insalata di spinaci | couscous al pesto ✓

ZUPPE

Mandelcrèmesuppe | Crevetten ✓ 18
Crema di mandorle | gamberoni ✓

Karottencrèmesuppe | Quinoachips | schwarze Olive ✓ 16
Crema di carote | chips di quinoa | olive nere ✓

PRIMI

- Hausgemachte Tagliatelle | gebratener Hummerschwanz | Mascarponecrème 33
Tagliatelle fatte in casa | coda di astice scottata | crema al mascarpone
- Hausgemachte Bavette | Venusmuscheln 31
Bavette fatte in casa | vongole veraci
- Hausgemachte Käseravioli | Käse-Trüffelsauce | knusprige Artischocken ✓ 29
Ravioli al formaggio fatti in casa | fonduta di formaggio tartufata | carciofi fritti ✓
- Unsere Trüffel stammen von der «swisstruffle» Farm im Aargauer Jura.
I nostri tartufi sono della fattoria «swisstruffle» nel Giura argoviese.
- Schwarzes Risotto | gebratener Langustenschwanz ✓ 34
Risotto al nero di seppia | coda di scampo arrosto ✓
- Kürbisrisotto | Rindscarpaccio | Trüffel ✓ 32
Risotto di zucca | carpaccio di manzo | tartufo ✓

SECONDI

Fischsuppe | geröstete Brotscheibe mit Knoblauch 47
Zuppa di pesce | crostino di pane all'aglio

Gebratener Thunfisch und Oktopus | Pesto | Saisongemüse 44
Tonno e polpo scottato | pesto | verdure di stagione

AUF VORBESTELLUNG (24H) AB ZWEI PERSONEN – SU PRENOTAZIONE (24H) DA DUE PERSONE

Wolfsbarsch in Kakao aromatisierter Salzkruste | Saisongemüse Tagespreis
Branzino in crosta di sale aromatizzato al cacao | verdure di stagione prezzo del giorno

Gebratenes Rindsfilet | Honig-Senfsauce | Brokkoli 52
Filetto di manzo scottato | salsa alla senape e miele | friarielli

Kalbsfilet | Foie Gras | Nebbiolojus | Spinat mit Pinienkernen 59
Filetto di vitello | scaloppa di foie gras | jus al nebbiolo | spinaci con pinoli

AB ZWEI PERSONEN – DA DUE PERSONE

Lammkarée in Kräuterkruste | Thymianjus | Jungkartoffeln | Saisongemüse 55 p.P.
Carré d'agnello in crosta alle erbe | jus al timo | patate novelle | verdure di stagione

DOLCI

Kaffee-Namelaka weicher Schokoladenkuchen mit Salzkaramel <i>Namelaka al caffè cake morbido al cioccolato e caramello salato</i>	16
Bergamottecrème Haselnusskrokant Himbeergel <i>Cremoso al bergamotto croccante alle nocciole gel ai lamponi</i>	16
Apfelstrudel Vanillesauce Zimtglacé <i>Strudel di mele salsa alla vaniglia gelato alla cannella</i>	16
Zabaione mit Marsala <i>Zabaione al marsala</i>	16
Käsevariation <i>Variazione di formaggi</i>	21

Kugel Glacé nach Wahl	4
Vanille Joghurt Schokolade Kaffee Pistazie Haselnuss	
<i>Pallina di gelato</i>	
<i>Vaniglia yogurt cioccolato caffè pistacchio nocciola</i>	
Kugel Sorbet nach Wahl	4
Erdbeere Himbeere Zitrone Mango Kokosnuss Mandarine	
<i>Pallina di sorbetto</i>	
<i>Fragole lamponi limone mango cocco mandarine</i>	
Schlagrahm	1.5
<i>Panna montata</i>	
Pâtisserie-Klassiker der Zucker-Bäckerei «Fratelli Klainguti» mitten in der Altstadt von Genua. Die Rezepte sind über 150 Jahre alt und werden wie ein Schatz gehütet. Welcome back, gute alte Zeit!	
<i>I classici della pasticceria «Fratelli Klainguti» nel centro storico di Genova. Le ricette hanno più di 150 anni e sono custodite come un tesoro. Bentornati, bei vecchi tempi!</i>	
Torta Zena Marsalacrème Marzipanmantel	15
<i>Torta Zena crema al marsala copertura di marzapane</i>	
Torta Franca Mandelbiscuit Schokoladencrème Maraschino Rum	15
<i>Torta Franca biscotto alle mandorle crema al cioccolato maraschino rum</i>	