

**SPEISEKARTE**

**MENU**

## SAISONALES MENÜ

78 | 92

Geniessen Sie unser saisonales 3-Gang oder 4-Gang Menü in stilvollem Ambiente

Wildschweinrohschinken | Trüffelbrie | Baumnüsse

Kakaotagiatelle | Burrata | Hasenragù

Hirschfilet | Wacholderjus | Preiselbeeren | Borettane Zwiebeln | Hausgemachte Spätzli

Schokoladenganache | Maroni | Grapefruitsorbet

Alle Gerichte mit diesem Zeichen sind vegetarisch oder können vegetarisch zubereitet werden



Bei Fragen zu Allergenen, wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter

Alle Preise sind in CHF und inkl. MwSt.

## MENU STAGIONALE

78 | 92

Godetevi il nostro menu stagionale di 3 o 4 portate in un'atmosfera di classe

Prosciutto di cinghiale | brie al tartufo | noci

Tagliatelle al cacao | burrata | ragù di lepre

Filetto di cervo | salsa di ginepro | mirtilli rossi cipolle borettane | spätzli fatti in casa

Ganache al cioccolato al latte e castagne | sorbetto al pompelmo

Tutti i piatti con questo simbolo sono vegetariani o si possono preparare in modo vegetariano

Domande sugli allergeni per favore chiedere i nostri collaboratori

Tutti i prezzi sono in CHF e IVA inclusa.

## KALTE VORSPEISEN

Wildschweinrohschinken | Trüffelbrie |  
Baumnüsse 23

Ricotta mit Maroni | Eigelb | Trüffel | Blumenkohl ✓ 24

Bruschetta | Tomaten | Burrata |  
Sardellenöl ✓ 21

Giacomo's Salat | Radieschen | Sprossen |  
Trauben | Baumnüsse ✓ 17

## SUPPEN

Topinamburcrème | Kerbel |  
Gebratener Tintenfisch ✓ 16

Kürbissuppe | Wachtelbrust ✓ 17

## GLI ANTIPASTI

Prosciutto di cinghiale | brie al tartufo | noci 23

Ricotta ai marroni | tuorlo tartufato | cavolfiore ✓ 24

Bruschetta | pomodoro | burrata |  
colatura di alici ✓ 21

Misticanza | rapanelli | germogli | uva | noci ✓ 17

## ZUPPE

Crema topinambur | cerfoglio |  
seppioline scottate ✓ 16

Crema di zucca | suprema di quaglia ✓ 17

## TEIGWAREN

Kakaotagiatelle | Burrata | Hasenragù 23 | 30

Spaghetti alla chitarra | Hartweizengriess | Guanciaie | Pecorino ✓ 26 | 33

Gedämpfte Cannelloni | Brennessel | Eierschwammerl ✓ 24 | 31

## RISOTTI

Risotto | Steinpilze ✓ 26 | 33

Risotto | Pachinotomaten | Basilikum | Burrata | Jakobsmuscheln ✓ 26 | 33

## LE PASTE

Tagiatelle al cacao | burrata | ragù di lepre 23 | 30

Spaghetti alla chitarra di grano duro alla gricia | guanciaie | pecorino ✓ 26 | 33

Cannelloni al vapore | ortiche | ragù di finferli ✓ 24 | 31

## RISOTTI

Risotto | porcini ✓ 26 | 33

Risotto | purea di pachino | basilico | burrata | capesante arrosto ✓ 26 | 33

## FISCHGERICHTE

Gebratener Wolfsbarsch | Kerbelvinaigrette |  
Ochsenherztomaten 47

Tranche vom Zander | Safransauce |  
Morcheln | Frühlingszwiebeln 43

## FLEISCHGERICHTE

Hirschfilet | Wacholderjus | Preiselbeeren |  
Borettane Zwiebeln | Hausgemachte Spätzli 52

Gebratene Lammhüfte | Ziegenfrischkäse |  
Gemüsecajonata 46

Rindsfilet | Steinpilze | Peperoni 59

## PESCE

Branzino scottato | vinaigrette al cerfoglio |  
pomodori cuore di bue 47

Trancio di lucioperca | salsa allo zafferano |  
spugnone | cipollotti 43

## CARNE

Filetto di cervo | salsa di ginepro | mirtilli rossi |  
cipolle borettane | spätzli fatti in casa 52

Scamoncino d'agnello arrosto | spuma di caprino |  
cajonata di verdura 46

Filetto di manzo | porcini | peperoni arrosto 59

## AUF VORBESTELLUNG (24H)

Ab zwei Personen

Wolfsbarsch in Kakao aromatisierter  
Salzkruste | Saisongemüse

Tagespreis

Tomahawk vom Angus «Plinio» |  
Jungkartoffeln | Saisongemüse |  
Sauce Béarnaise

Tagespreis

## BEILAGEN

Jungkartoffeln

6

Pommes Frites

7

Tagliatelle mit Butter

6

Kreolenreis

5

Hausgemachte Spätzli

6

## SAUCEN

Kalbsjus

5

Sauce Béarnaise

7

## SU PRENOTAZIONE (24H)

Da due persone

Branzino in crosta di sale  
aromatizzato al cacao | verdure di stagione

prezzo del  
giorno

Tomahawk di angus "Plinio" |  
patate novelle | verdure di stagione |  
salsa bearnese

prezzo del  
giorno

## CONTORNI

Patate novelle

6

Patatine fritte

7

Tagliatelle al burro

6

Riso in bianco

5

Spätzli fatti in casa

6

## SALSE

Jus di vitello

5

Salsa baernese

7

## DESSERTS

### **Schokoladenganache** 17

Schokolade | Maroni | Grapefruitsorbet

### **Beerenvariation** 17

Mousse | Glacé | Crème | Chips

### **Tiramisù 2.0** 16

### **Zabaione** 16

### **Käsevariation** 22

## DOLCI

### **Ganache al cioccolato** 17

cioccolato | marroni | sorbetto di pompelmo

### **Variazione di frutti di bosco** 17

mousse | gelato | cremoso | chips

### **Tiramisù** 16

### **Zabaione** 16

### **Variazione di formaggi** 22

**Kugel Glacé nach Wahl**

4

Vanille | Joghurt | Schokolade | Kaffee |  
Pistazie | Haselnuss

**Kugel Sorbet nach Wahl**

4

Erdbeere | Himbeere | Zitrone | Mango |  
Kokosnuss | Cassis

**Schlagrahm**

1.5

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!

**Torta Zena**

15

Marsalacrème | Marzipanmantel

**Torta Franca**

15

Mandelbiscuit | Schokoladencreme |  
Maraschino | Rum

**Pallina di gelato**

4

Vaniglia | yogurt | cioccolato | caffè |  
pistacchio | nocciola

**Pallina di sorbetto**

4

Fragole | lamponi | limone | mango |  
cocco | cassis

**Panna montata**

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!

**Torta Zena**

15

Crema al marsala | copertura di marzapane

**Torta Franca**

15

Biscotto alle mandorle | crema al cioccolato |  
maraschino | rum