

LA NOSTRA OFFERTA SETTIMANALE PER VOI ...
UNSER WOCHENANGEBOT FÜR SIE ...

GENUSSMENÜ

VORSPEISE

Vorspeise 1

Crèmesuppe | Chioggiarande | Pinot Noir | Meerrettich | Grissini

Vorspeise 2

Saku Thunfisch | gebeizt | Avocado | Olivensand | Zitrone

Vorspeise 3

Nüsslisalat | Appenzeller Lordo | Balsamico | Himbeer | Parmesan

HAUPTGANG

Hauptgang 1

Geschnetzeltes | Kalbsbäggli | Swiss Prime | Rahmsauce | Perigord Trüffel | Pappardelle

Hauptgang 2

Swiss Alpin Lachs | Zucht | Calancatal GR | Noilly-Prat Sauce | Zitrone | Rahm | Viola Auberginen | gebratene Stachys

Hauptgang 3

Tessiner Risotto | Orangenkürbis | Spinat | Taggiasche Oliven | Burrata

DESSERT

Tiramisu | Panna cotta | Sablé | Heidelbeer

Menü komplett		36.00
Vorspeise & Hauptgang		32.00
Vorspeise		10.00
Hauptgang	1/1 Portion	24.00
Hauptgang	1/2 Portion	18.00
Dessert		8.00

FLEISCHLOS ...

Trüffeltortelloni | Ricotta | Feigen | Baumnuss | Birnen 19.00

AUCH ZUM GENIESSEN ...

Randentagliolini | Rindsfiletswürfel | Chianti Weinsauce | Lorbeer | Petersilienwurzel | Provolone 29.00

Brasato | Black-Angus Schulterspitz | Lagreinjus | Feige | Red Rouge Rüebliwürfel | Kartoffelstock 24.00

DER WEIN ZUM ESSEN

Weisswein

Kofl Sauvignon Blanc
Kellerei Kurtatsch, 2017
Italien, Südtirol 1 dl 7.00

Maienfelder Cuvee Blanc
Hansruedi Lampert, 2017
Schweiz, Maienfeld 1 dl 7.50

Rotwein

Fläscher Pinot Noir
Hansruedi Adank, 2017
Schweiz, Fläsch 1 dl 7.50

Senda del Oro
Vizcarra, 2017
Spanien, Ribera del Duero 1 dl 7.00

Für weitere Weinempfehlungen fragen Sie bei unseren Servicemitarbeitern nach...