

Saisonales Menü

- Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen, Schlagrahm, Kürbiskernöl kl.7,-CHF gr.10,-CHF
- Nüsslisalat mit Speck, Ei, Croutons & hausgemachtem Dressing kl.12,-CHF gr.15,-CHF
- Broccoli - Gorgonzola – Auflauf 18,- CHF
- Gratinierte Champignons mit Spinat & Taleggiokäse - Füllung 21,- CHF
- Ravioli mit Trüffelfüllung an Grana Padano - Creme 26,- CHF
- Risotto mit Steinpilzen kl.22,-CHF gr.25,-CHF
- Saltimbocca alla Romana vom Kalb (Schweiz) mit Rohschinken, Salbei an einer Feinen Marsalasauce dazu Bratkartoffeln & Gemüse 39,- CHF
- Involtini (Rouladen) vom Kalb (Schweiz) mit mediterranen Kräutern an einer cremigen grünen Pfeffersauce dazu Bratkartoffeln und Gemüse 39,- CHF
- Fegato di vitello alla Veneziana – Kalbsleber (Schweiz) mit Zwiebeln in Weissweinsauce dazu Bratkartoffeln & Gemüse 32,- CHF
- Cozze alla marinara con crostine di pane al'aglio – Miesmuscheln (Frankreich) in Weisswein-Tomatensauce mit Knoblauch & Petersilie dazu geröstete Bratscheiben mit Knoblauch 23,- CHF
- Vermicelli (Maronenpüree) mit Schlagrahm, Meringue & Kirschen kl.7,-CHF gr.10,-CHF
- Vermicelli (Maronenpüree) mit Schlagrahm, Merinque, Kirschen & Vanilleglace kl.9,-CHF gr.12,-CHF

