

SOMMERGENÜSSE

Kalte und warme Vorspeisen

Parmaschinken mit Melonenfächer, Burrata und kantabrischer Sardellen 26. –

* Kleine bunte Tomaten mit Thunfisch, roten Zwiebeln, Taggiasca-Oliven und Basilikumöl 22. –

* Gazpacho nach andalusischer Art mit osmotisch behandelten Gurken und Thymian-Crostini 20. –

* Frischer Tessiner Frischkäse mit Zucchini-Pesto, Tomaten und Pfeffer aus dem Maggia-Tal 19. –

* Risotto mit Prosecco und Rosmarin, serviert mit einer mit Zitrone aromatisierten Burrata-Creme 25. –

Spaghetti mit gebratenen Riesengarnelen und provenzalisch gewürztem Semmelbrösel 27. –

Sommerfavoriten (Hauptgerichte)

* Zartes Kalbfleisch mit Thunfischsauce, Kapern und klassische Gewürzen 38. –

Rindstartar (150 g) mit Olivenöl, Salz aus der Camargue, Toast und Butter 38. –

Desserts

* Zarter hausgemachter Cheesecake mit Mango und Minze 10. –

* Hausgemachtes klassisches Tiramisù 10. –

Parfait aus sizilianischen Pistazien mit kandierten Orangen 10. –

* Frischer Obstsalat mit Eis 10. –

* Eis oder Sorbet nach Wahl (2 Kugeln) 7,50

Hauptgerichte

„Black Angus“-Rindfleisch-Tagliata (200 g) mit Kräuterbutter 48. –

* Gebratene Poulet-Brust mit reinem Mais gefüttert, mit Rucola und Tomaten 38. –

* Steak vom Weide-Schwein mit Dijon Senfkörnern Rahmsauce 36. –

Fischspezialität (je nach Verfügbarkeit) mit mediterraner Sauce 40. –

**Zu den Gerichten werden
die Beilagen des Tages serviert**

Vegetarisch / Vegan

* Mit Gemüse gefüllte Ravioli an Zucchini-Minz-Creme 24. –

* Salat Teller und Rohkost aus dem Garten 6.50 / 9. –

Abendangebot (3 Gänge) 48.-

**Kreieren Sie Ihr Menü aus den
Gerichten mit einem Sternchen ***

Für unsere kleinen Gäste

Kurze Nudeln mit Tomatensoße oder Bolognese 12. –

Chicken-Nuggets (6 Stück)
mit Pommes frites 16. –

Herkunft des Fleisches/Fisches:
CH / IT / GR / HRV

Das servierte Brot stammt aus lokaler Produktion.

**Bitte melden Sie unseren Mitarbeitern
eventuelle Unverträglichkeiten.**

Preise in CHF, inkl. MwSt.