

## Wochen-Empfehlungen 03. April – 12. April 2026

Raccomandazioni per la settimana

Week Recommendations

\*\*\*\*

### Saisonsalat mit feinem Hausdressing

*Insalata di stagione con un buon condimento della casa*

*Seasonal salad with fine house dressing*

oder

### Kartoffel-Lauch Suppe

*Zuppa di porri e patate*

*Potato leek soup*

\*\*\*\*

**Thunfischtranche auf Guacamole mit schwarzem Reis und Algen** 32.50

*Trancio di tonno su guacamole con riso nero e alghe*

*Slice of tuna on guacamole with black rice and seaweed*

**Rindsfilet an Portweinsauce mit Duchesse Kartoffeln und Brokkoli** 49.00

*Filetto di manzo al porto con patate duchessa e broccoli*

*Beef fillet in port wine sauce with duchesse potatoes and broccoli*

**Penne alla Norma (mit Auberginen, Tomtensauce, Parmesan) ✓** 20.50

*Penne con melanzane, salsa al pomodoro e parmigiano*

*Penne with aubergines, tomato sauce and Parmesan*

\*\*\*\*

### Glace nach Wahl oder frischer Fruchtsalat oder Schoggirahm Torte

**Tagesteller / piatto principale / main course**

**mit Salat oder Suppe / con zuppa o insalata / with soupe or salad**

**3-Gang Menu / tre portate / three courses**

CHF

CHF + 6.00

CHF +10.00

alle Preise inkl. Mwst / tutti

prezzi in CHF IVA inclusa /

TAX included

**Grüner Spargel mit Sauce Hollandaise** 28.00

**Salat Primavera: Nüsslisalat mit mariniertem Lachs und grünem Spargel** 29.50

*Dolcetta con salmone marinato e asparagi verdi*

*Lamb's lettuce with marinated salmon and green asparagus*

**Spinat-Steinpilz Agnelotti an Wachholder-Thymian Rahmsauce** 29.50

*Agnelotti di spinaci e porcini con salsa alla panna al ginepro e timo*

*Spinach and porcini agnelotti on creamy sauce with thyme and juniper*

**Fagottini Tartufo mit Ricotta an Rahmsauce und Trüffelöl ✓** 29.50

*Fagottini tartufo con ricotta al mascarpone e olio di tartufo*

*Fagottini tartufo with ricotta on mascarpone sauce and truffle oil*

**Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes Frites, Preiselbeeren und Zitrone** 45.00

*Wiener Schnitzel di vitello con patatine fritte, mirtilli rossi e limone*

*Wiener Schnitzel from veal with French fries, cranberries and lemon*

**Kaiserschmarren mit Zwetschgenkompott** 15.50

*Kaiserschmarren con composta di prugne*

*Kaiserschmarren with plum compote*

**Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleglace** 15.50

*Tortino tiepido al cioccolato fondente accompagnata da gelato alla vaniglia*

*Chocolate cake served warm and with vanilla ice cream*

**Apfelstrudel mit Vanillesauce** 15.50

*Strudel di mele con salsa alla vaniglia*

*Apple strudel with vanilla sauce*

## *Unsere Weinempfehlungen im Offenausschank:*

<i>Zum Aperitiv oder Digestiv: 'Gletscher Wasser' Absinth Larusée blue</i>		<i>4cl 14.50</i>
<i>Weisswein: Grillo Oniris, Duca di Salaparuta, Sicilia Chardonnay Lageder</i>	<i>pro dl 7.50</i>	<i>75 cl 52.50</i>
	<i>pro dl 7.50</i>	<i>75cl 52.50</i>
<i>Roséwein: Paul Mas Le Rosé IGP Pays d'Oc</i>	<i>pro dl 7.50</i>	<i>75 cl 52.50</i>
<i>Rotwein: Centine Toscana igt Banfi Valtellina Superiore Sant'Andrea</i>	<i>pro dl 6.50</i>	<i>75 cl 45.50</i>
	<i>pro dl 8.50</i>	<i>75cl 59.50</i>

## *ISH prämierte alkoholfreie Weine*

<i>Sparkling White</i>	<i>pro dl 9.00</i>	<i>75 cl 63.00</i>
<i>Chardonnay</i>	<i>pro dl 6.50</i>	<i>75 cl 45.50</i>
<i>Merlot</i>	<i>pro dl 6.50</i>	<i>75 cl 45.50</i>

## *Unsere Flaschen -Weinempfehlungen:*

***El Cel DOQ Priorat Merum Priorati 2016, Porrera Spanien 140.00***

*35% Grenache, 25% Syrah / Shiraz, 15% Carignan, 25% Cabernet Sauvignon*

*Reich und tiefgründig, Heidelbeeren, Pflaumen, Brombeeren Schoggi, Kaffee, Toast, Lakritze; mächtig, körperreich, mit seidigem Tannin und grosser Länge*

***CHAMPAGNER 75 cl***

***Ruinart Rosé Pinot Noir, Chardonnay 165.00***

***Krug Grande Cuvée Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier 350.00***

### ***WEISSWEINE I WHITE WINES***

*Chardonnay 'Pola' Maienfelder Andreas von Sprecher 52.50*

*Sauvignon Blanc 'SAXUM' Pfitscher Alto Adige 52.50*

*Rossj-Bass Langhe DOP Gaja, Barbaresco, Chardonnay 129.00*

### ***ROTWEINE I RED WINES***

*Triebaumer Blaufränkisch, Burgenland Österreich 52.50*

*Valpolicella Classico Superiore Egele DOC Albino Armani 52.50*

*Rosso del Ticino 'Emonzioni' Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon 52.50*

*Il Pino di Biserno Toscana IGT, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc 90.00*

*Moreccio Bolgheri, Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah 70.00*

*Ramón Bilbao Mirto Rioja DOC 2016 90.00*

*Malbec Château Lagrezette 2015 Cahors France 90.00*