

Wochen-Empfehlungen 19. Oktober – 25. Oktober 2024

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

Lauch Suppe

Zuppa di porri

Leak soup

Spaghetti mit Meeresfrüchten

Spaghetti con frutti di mare

Spaghetti with sea food

Cowboy Steak vom Schwein mit Pommes Frites

Bistecca Cowboy di maiale con patatine fritte

Pork Cowboy steak with French fries

Siedfleisch Teller mit Salzkartoffeln

Bollito misto con patate lesse

Mixed boiled meat with boiled potatoes

Quiche Lorraine ✓

Glace nach Wahl oder frischer Fruchtsalat oder Schoggirahm Torte

Tagesteller / piatto principale / main course

CHF 20.50

alle Preise inkl. Mwst / tutti

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

CHF 26.50

prezzi in CHF IVA inclusa /

3-Gang Menu / tre portate / three courses

CHF 30.50

TAX included

Beachten Sie bitte auch unsere Wildkarte

Si prega di notare il nostro menu di caccia

Please note our game menu

Blätterteigpastetli mit grünem Salat

28.00

Sfogliatine ripiene di carne e funghi, insalata

Vol-au-vent, green salad

Club Sandwich mit Poulet Salat und Pommes Frites

22.50

Club Sandwich con insalata di pollo e patatine fritte

Club Sandwich with chicken salad and French fries

Ravioli gefüllt mit Kartoffeln und Oliven alla Puttanesca

29.50

Ravioli ripiene di patate e olive alla puttanesca

Ravioli filled with potato and olives puttanesca style

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

Wildmenu

Selvaggina

Gibier

Kürbis-Ingwer Suppe ✓

Zuppa di zucca e zenzero

Pumpkin-ginger soup

15.00

Herbstsalat

Nüsslisalat, Rohschinken, Feigen, Pilze
Valeriana, Prosciutto crudo, fichi, gallinacci
'Nüsslisalat', raw ham, figs, chanterelles

28.50

Spaghetti mit Eierschwämmli an Rahmsauce ✓

Spaghetti con gallinacci in salsa di panna

Spaghetti with chanterelles in cream sauce

27.00

Penne Cacciatora

Rehgeschnetzelttes an Wildrahmsauce mit Pfifferlingen

Sminuzzato di capriolo con gallinacci in salsa di panna

Sliced roe with chanterelles in creme sauce

31.00

Hirschpfeffer mit Spätzle und Kastanien

Salmi di cervo con Spätzle e c castagne

Deer pepper with Spätzle and chestnuts

35.00

Rehschnitzel mit Spätzle und Kastanien

Scaloppina di capriolo con Spätzle e castagne

Escalope of roe with Spätzle and chestnuts

44.00

Coupe Vermicelles

Vanilleglace, Vermicelles, Meringue, Rahm, Kirsche

Gelato di vaniglia, vermicelli, meringa, panna, ciliege

Vanilla ice creme, chestnut vermicelli, merengue, whipped crème, cherry

14.50

Unsere Weinempfehlungen im Offenausschank:

Zum Aperitiv oder Digestiv: 'Gletscher Wasser' Absinth Larusée blue 4cl 15.50

Weisswein: Via Sarta Bianco del Ticino DOC Tamborini Vini pro dl 7.50

Roséwein: Dona Maria Rosé DOC Alentejo pro dl 7.50

Rotwein: Valpolicella Classico Superiore Egele DOC Albino Armani pro dl 7.50

Flaschenwein: Il Pino di Biserno 2018, Tenuta di Biserno, Bibbona, Toscana, Italia

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot und Petit Verdot

89.00

Sauser 1 dl 4.00 – 2 dl 7.00 – 3 dl 9.00 – 5 dl 12.50

Herkunft Fleisch: EU / AT