

Wochen-Empfehlungen 30. August – 05. September 2025

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

Karotten-Lauchcreme Suppe

Crema di carote e porri

Carrot leek cream soup

Oktopus Kartoffel Salat mit schwarzen Oliven und Tomaten

Insalata di polpo e patate con olive nere e pomodori

Octopus potato salad with black olives and tomatoes

Truthahnbrust vom Grill mit Karotten und Brokkoli

Petto di tacchino alla griglia con carote e broccoli

Grilled turkey breast with carrots and broccoli

Wildschwein Filet an Pilzsauce mit Spätzle

Filetto di cinghiale con salsa ai funghi e spätzle

Wild boar fillet with mushroom sauce and spaetzle

Risotto mit Pfifferlingen ✓

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

Unsere a la Carte Empfehlungen:

Karotten-Ingwer Suppe

15.00

Wurst Käse Salat garniert

22.50

Insalata di salsiccia e formaggio guarnita

Sausage cheese salad garnished

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

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

Pizzoccheri Valtellinese ✓

28.00

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:

Zum Aperitiv oder Digestiv: 'Gletscher Wasser' Absinth Larusée blue	4cl	14.50
Weisswein: Grillo Oniris, Duca di Salaparuta, Sicilia	pro dl 7.50	75 cl 52.50
Roséwein: Paul Mas Le Rosé IGP Pays d'Oc	pro dl 7.50	75 cl 52.50
Rotwein: Cantine Toscana igt Banfi	pro dl 6.50	75 cl 45.50

ISH prämierte alkoholfreie Weine

Sparkling White	pro dl 9.00	75 cl 63.00
Chardonnay	pro dl 6.50	75 cl 45.50
Merlot	pro dl 6.50	75 cl 45.50

Unsere Flaschen -Weinempfehlungen:

Alpi Retiche "Orange" BIO - Hermau 2022 IGT **95.00**

Gewürztraminer und Sauvignon Gris, die mit der Traubenhaut mazeriert und nicht gefiltert werden. Dies gibt dem Wein eine orange Farbe. Die Vinifizierung findet in Amphoren statt. **Unsere Entdeckung** aus einem jungen Weingut zwischen der Valchiavenna und dem Val Bregaglia.

CHAMPAGNER **75 cl**

Ruinart Blanc de Blanc 165.00

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

Alpi Retiche "Orange" BIO - Hermau IGT (Rosé Wein) 95.00

ROTWEINE I RED WINES

Valpolicella Classico Superiore Egele DOC Albino Armani 52.50

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

Ramón Bilbao Mirto Rioja DOC 2016 85.00

Malbec Château Lagrezette 2015 Cahors France 85.00