

## Wochen-Empfehlungen 21. September – 27. September 2024

Raccomandazioni per la settimana

Week Recommendations

\*\*\*\*

### Saisonsalat mit feinem Hausdressing

Insalata di stagione con un buon condimento de la casa

Seasonal salad with fine house dressing

oder

### Bouillon mit Backerbsen

Brodo con bignolini

Broth with beignets

\*\*\*\*

### Risotto mit Meeresfrüchten

Risotto con frutti di mare

Risotto with sea food

### Luganighetta mit Pfifferlingsrisotto

Luganighetta con risotto ai finferli

Luganighetta with chanterelles risotto

### Rindshackbraten mit Nudeln

Polpettone di manzo con tagliatelle

Beef meatloaf with noodles

### Cannelloni mit Ricotta Spinatfüllung ✓

\*\*\*\*

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 auf der Rückseite**

Si prega di notare il nostro menu di caccia qui dietro

Please note our game menu on the reverse side

**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

**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**

Rehgeschnetzelt 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 14.50

Weisswein: Via Serta 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