

Wochen-Empfehlungen 11. Januar 2025 – 17. Januar 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

Kartoffellauch Suppe

Zuppa di porri e patate

Potato leek soup

Gegrilltes Saiblingfilet mit Salzkartoffeln

Salmerino alla griglia con patate bollite

Grilled char filet with boiled potatoes

Rindsragout mit polenta

Spezzatino di manzo con polenta

Beef stew with polenta

Tagliata vom Rind mit Rucola und Balsamico und Ofenkartoffeln

Tagliata di manzo con rucola al balsamico e patate al forno

Beef tagliata with rucola an balsamic an oven potatoes

Gnocchi an Tomatensauce mit Basilikum ✓

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:

Nüsslisalat mit geräuchertem Lachs und Ei

29.50

Dolcetta con salmone affumicato e uovo

Lamb's lettuce with smoked salmon and egg

Fagottini Tartufo mit Ricotta an Rahmsauce und Trüffelöl ✓

32.50

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

Blätterteigpastetli mit grünem Salat

28.00

Sfogliatine ripiene di carne e funghi, insalata

Vol-au-vent, green salad

Pizzoccheri Valtellinese ✓

28.00

Gulaschsuppe

16.50

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: Dona Maria Rosé DOC Alentejo	pro dl 7.50	75 cl 52.50
Rotwein: Valpolicella Classico Superiore Egele DOC Albino Armani	pro dl 7.50	75 cl 52.50

Unsere Flaschen -Weinempfehlungen:

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

*Gewürztraminer und Sauvigner 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

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

Il Pino di Biserno Toscana IGT, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc 85.00

Ramón Bilbao Mirto Rioja DOC 2016 85.00

Malbec Château Lagrezette 2015 Cahors France 85.00