

Wochen-Empfehlungen 30. November – 06. Dezember 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

Kartoffel-Spinatsuppe

Zuppa di patate e spinaci

Potato and spinach soup

Kabeljau vom Grill an Pfefferminzsauce mit Reis

Merluzzo grigliato con salsa alla menta e riso

Grilled cod with mint sauce and rice

Luganighetta mit Safranrisotto

Luganighetta con risotto allo zafferano

Luganighetta with saffron risotto

Schweinshalsbraten mit Lyoner Kartoffeln

Arrosto di coppa di maiale con patate Lionese

Roast pork neck with Lyonnaise potatoes

Spaghetti aglio olio e peperoncino ✓

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:

Spaghetti mit Eierschwämmli an Rahmsauce ✓

27.00

Spaghetti con gallinacci in salsa di panna

Spaghetti with chanterelles in cream sauce

Penne Cacciatora

Rehgeschnetzeltes an Wildrahmsauce mit Pfifferlingen

31.00

Sminuzzato di capriolo con gallinacci in salsa di panna

Sliced roe with chanterelles in creme sauce

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

Blätterteigpastetli mit grünem Salat

28.00

Sfogliatine ripiene di carne e funghi, insalata

Vol-au-vent, green salad

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
Roséwein: Dona Maria Rosé DOC Alentejo	pro dl	7.50
Rotwein: Ramón Bilbao The Journey Collection Rioja Crianza	pro dl	7.50

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	
Lugana Tenuta Roveglia, Veneto	54.00
Pinot Blanc Weingut Johanni, Jenins, Bündner Herrschaft	52.00
Rossj-Bass Langhe DOP Gaja, Barbaresco, Chardonnay	129.00
ROTWEINE I RED WINES	
Rosso del Ticino DOC 2018 - Via Serta, Merlot, Cabernet Sauvignon, Arinarnoa	85.00
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

Herkunft Wild-Fleisch: EU / AT