

Wochen-Empfehlungen 02. April – 07. April 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

Zwiebelsuppe

Zuppa di cipolle

Onion soup

Crevetten Spiesschen mit Reis

Spiedino di gamberi con risi

Prawn skewer with rice

Gebratenes Schweinekotelett mit Ofenkartoffeln

Costoletta di maiale arrosto con patate al forno

Roast pork chop with baked potatoes

Rinds Stroganoff mit Nudeln

Stroganoff di manzo con tagliatelle

Beef stroganoff with noodles

Spaghetti an indischem Kokosnuss Dal (Linsen und Kartoffeln) ✓

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:

Kürbis-Ingwer Suppe

15.00

Nüsslsalat mit geräuchertem Lachs und Ei

29.50

Dolcetta con salmone affumicato e uovo

Lamb's lettuce with smoked salmon and egg

Blätterteigpastetli mit grünem Salat

28.00

Sfogliatine ripiene di carne e funghi, insalata

Vol-au-vent, green salad

Spinat-Steinpilz Agnelotti an Wachholder-Thymian Rahmsauce

28.50

Agnelotti di spinaci e porcini con salsa alla panna al ginepro e timo

Spinach and porcini agnelotti on creamy sauce with thyme and juniper

Grüner Spargel mit Spiegelei und Sauce Hollandaise

22.50

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:

<i>Zum Aperitiv oder Digestiv: 'Gletscher Wasser' Absinth Larusée blue</i>	<i>4cl 14.50</i>
<i>Weisswein: Via Sarta Bianco del Ticino DOC Tamborini Vini</i>	<i>pro dl 7.50</i>
<i>Roséwein: Château Beaulieu Cuvée d'Aix en Provence</i>	<i>pro dl 7.50</i>
<i>Rotwein: Valpolicella Classico Superiore Egele DOC Albino Armani</i>	<i>pro dl 7.50</i>

Unsere Flaschen -Weinempfehlungen:

CHAMPAGNER	75 cl
<i>Ruinart Blanc de Blanc</i>	<i>165.00</i>
<i>Ruinart Rosé Pinot Noir, Chardonnay</i>	<i>165.00</i>
<i>Krug Grande Cuvée Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	<i>350.00</i>
WEISSWEINE I WHITE WINES	
<i>Lugana Tenuta Rovaglia, Veneto</i>	<i>54.00</i>
<i>Pinot Blanc Weingut Johanni, Jenins, Bündner Herrschaft</i>	<i>52.00</i>
<i>Rossj-Bass Langhe DOP Gaja, Barbaresco, Chardonnay</i>	<i>129.00</i>
ROTWEINE I RED WINES	
<i>Rosso del Ticino DOC 2018 - Via Sarta, Merlot, Cabernet Sauvignon, Arinarnoa</i>	<i>85.00</i>
<i>Il Pino di Biserno Toscana IGT, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc</i>	<i>85.00</i>
<i>Ramón Bilbao Mirto Rioja DOC 2016</i>	<i>85.00</i>
<i>Malbec Château Lagrezette 2015 Cahors France</i>	<i>85.00</i>

Kaviar - Persischer Beluga Imperial (Huso Huso)



30 g	mit Toast und Butter	190.00
50 g		310.00
100g		610.00