

Wochen-Empfehlungen 31. August – 06. 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

Fleischbouillon mit Teigwaren

Pastina in brodo

Noodle soup

Saibling Filet vom Grill mit Reis

Salmerino alla griglia con riso

Grilled char fillet with rice

Gebratene Ente mit Ofenkartoffeln

Anatra arrosto con patate al forno

Grilled duck with baked potatoes

Kalbsbrustschnitte mit Spaghetti an Bratensauce

Teneroni di vitello con spaghetti al sugo di cottura della carne

Veal breast with spaghetti and gravy

Risotto al pesto ✓

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

Gerstensuppe

15.00

Burrata mit Tomaten und Rucola ✓

21.00

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

Unsere Weinempfehlungen im Offenausschank:

Zum Aperitiv oder Digestiv: 'Gletscher Wasser' Absinth Larusée blue	4cl	14.50
Weisswein: Via Sarta 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

Unsere Flaschen -Weinempfehlungen:

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

Gewürztraminer und Sauvignier 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 Rovaglia, 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 Sarta, 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