

## Wochen-Empfehlungen 11. November – 19. November 2023

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

### Gemüsecremesuppe

Crema di verdure

Vegetable cream soup

\*\*\*\*

### Schellfisch Filets an Meeresfrüchtesauce mit Spaghetti

Filetti di eglefino in salsa di frutti di mare con spaghetti

Haddock fillets in seafood sauce with spaghetti

### Entrecôte auf Rucola Bett an Balsamico mit Pommes Frites

Entrecôte su letto di rucola con aceto balsamico con patatine fritte

Entrecôte on rocket bed with balsamic vinegar with French fries

### Riz Casimir - Schweinsgeschnetzeltes an Currysauce mit Früchten und Reis

Sminuzzato di maiale al curry con frutta e riso

Sliced pork in curry sauce with fruit and rice

### Gnocchi an Gorgonzola Sauce ✓

\*\*\*\*

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

### Unsere a la Carte Empfehlungen:

Blätterteigpastetli mit grünem Salat

27.00

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

Gnocchi an Tomatensauce

24.00

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleglace

14.50

Tortino tiepido al cioccolato fondente accompagnata da gelato alla vaniglia

Chocolate cake served warm and with vanilla ice cream

Apfelstrudel mit Vanillesauce

14.50

Strudel di mele con salsa alla vaniglia

Apple strudel with vanilla sauce

*Kürbis-Ingwer Suppe* ✓

*Zuppa di zucca e zenzero*

*Pumkin-ginger soup*

14.50

*Herbstsalat*

*Nüsslisalat, Rohschinken, Feigen, Pilze  
Valeriana, Prosciutto crudo, fichi, gallinacci*

*'Nüsslisalat', raw ham, figs, chanterelles*

27.00

*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 Sarta Bianco del Ticino DOC Tamborini Vini pro dl 7.50*

*Roséwein: Château Beaulieu Cuvée d'Aix en Provence 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 unpasteurisiert: 1 dl 4.00 – 2 dl 7.00 – 3 dl 9.00 – 5 dl 12.50*