

Wochen-Empfehlungen 27. Juli – 02. August 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

Brokkoli Suppe

Zuppa di broccoli

Broccoli soup

Goldbrassen Filet vom Grill mit Gerstenrisotto

Filetto di orata alla griglia con risotto d'orzo

Grilled sea brass filet with barley risotto

Kjabsleber 'Veneziana' mit Reis

Fegato di vitello alla Veneziana con riso

Veal liver 'Veneziana' with rice

Rumpsteak mit Pommes Frites

Bistecca di manzo con patatine fritte

Rump steak with French fries

Nudeln an Bechamel Sauce mit Tomaten Concassé ✓

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

Melone mit Rohschinken

24.50

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:

<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: Dona Maria Rosé DOC Alentejo</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>