

## Wochen-Empfehlungen 16. September – 22. September 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

### Kastanien Lauch Suppe

Zuppa di porri e castagne

Chestnut leek soup

\*\*\*\*

### Penne an Tomatensauce mit Meeresfrüchten

Penne con salsa al pomodoro ai frutti di mare

Penne with tomato sauce and seafood

### Maiale tonnato mit Kartoffelsalat

Maiale tonnato con insalata di patate

Maiale tonnato with potato salad

### Rindssteak an scharfer Thaisauce, gegrillter Banane und Pommes Frites

Bistecca di manzo alla salsa Thai piccante, banana grigliata e patatine fritte

Beef steak with spicy Thai sauce, grilled banana and French fries

### Gnocchi an Rahmsauce mit Pilzen und Thymian ✓

\*\*\*\*

### 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

#### 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

#### 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

*Karotten-Ingwer Suppe* ✓

*Zuppa di carote e zenzero*

*Carrot-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*