Wochen-Empfehlungen 07. November – 13. November 2026

Raccomandazioni per la settimana
Week Recommandations

****

Saisonsalat mit feinem Hausdressing
Insalata di stagione con un buon condimento della casa
Seasonal salad with fine house dressing

Oder

Auberginen Cremesuppe
Crema di melanzane
Eggplant cream soup

****

Gedünstete Lachstrance mit Venere Reis und Wakame Algen
Trancio di salmone al vapore con riso Venere e alghe wakame
Braised salmon steak with Venere rice and wakame seaweed

Rindsvoressen mit Taragna Polenta
Spezzatino di manzo con polenta Taragna
Beef stew with Taragna polenta

Penna 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*

Sauser *1 dl 4.00 – 2 dl 7.00 – 3 dl 9.00 – 5 dl 12.50*

Gerstensuppe ***15.00***

Kürbis Suppe ***15.00***

Spinat- Steinpilz Agnelotti an Wachholder-Thymian Rahmsauce ***29.50***
Agnelotti di spinaci e porcini con salsa alla panna al ginepro e timo
Spinach and porcini agnelotti on creamy sauce with thyme and juniper

Spaghetti mit Eierschwämmli an Rahmsauce ***27.00***
Spaghetti con gallinacci in salsa di panna
Spaghetti with chanterelles in cream sauce

Blätterteigpastetli mit grünem Salat ***28.00***
Sfogliatine ripiene di carne e funghi, insalata / Vol-au-vent, green salad

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes Frites, Preiselbeeren und Zitrone ***45.00***

Kaiserschmarren mit Zwetschgenkompott ***15.50***
Kaiserschmarren con composta di prugne
Kaiserschmarren with plum compote

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
Appel strudel with vanilla sauce

Unsere Weinempfehlungen im Offenausschank:

Zum Aperitiv oder Digestiv: 'Gletscher Wasser' Absinth Larusée blue		*4cl 14.50*
Weisswein: Grillo Oniris, Duca di Salaparuta, Sicilia	*pro dl 7.50*	*75 cl 52.50*
Chardonnay Lageder	*pro dl 7.50*	*75cl 52.50*
Roséwein: Ramón Bilbao Rosado, Grenache, Rioja, Spanien	*pro dl 7.50*	*75 cl 52.50*
Rotwein: Centine Toscana igt Banfi	*pro dl 750*	*75 cl 52.50*
Valtellina Superiore Sant'Andrea	*pro dl 8.50*	*75cl 59.50*

ISH prämierte alkoholfreie Weine

Sparkling White	*pro dl 9.00*	*75 cl 63.00*
Chardonnay	*pro dl 6.50*	*75 cl 45.50*
Merlot	*pro dl 6.50*	*75 cl 45.50*

Unsere Flaschen -Weinempfehlungen:

El Cel DOQ Priorat Merum Priorati 2016, Porrera Spanien **140.00**

35% Grenache, 25% Syrah / Shiraz, 15% Carignan, 25% Cabernet Sauvignon
Reich und tiefgründig, Heidelbeeren, Pflaumen, Brombeeren Schoggi, Kaffee, Toast, Lakritze; mächtig, körperreich, mit seidigem Tannin und grosser Länge

CHAMPAGNER	*75 cl*
Ruinart Rosé *Pinot Noir, Chardonnay*	*165.00*
Rare Brut Millesime 2008 *Piper-Heidsieck, Chardonnay, Pinot Noir*	*350.00*
WEISSWEINE I WHITE WINES	
Chardonnay 'Pola' Maienfelder Andreas von Sprecher	*52.50*
Sauvignon Blanc 'SAXUM' Pfitscher Alto Adige	*52.50*
Rossj-Bass Langhe DOP Gaja, Barbaresco, Chardonnay	*129.00*
ROTWEINE I RED WINES	
Triebaumer Blaufränkisch, Burgenland Österreich	*52.50*
Valpolicella Classico Superiore Egele DOC Albino Armani	*52.50*
Rosso del Ticino 'Emonzioni' Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon	*52.50*
Il Pino di Biserno Toscana IGT, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	*90.00*
Moreccio Bolgheri, Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah	*70.00*
Ramón Bilbao Mirto Rioja DOC 2016	*90.00*
Malbec Château Lagrezette 2015 Cahors France	*90.00*