

## Wochen-Empfehlungen 18. Juli – 24. Juli 2026

Raccomandazioni per la settimana

Week Recommendations

\*\*\*\*\*

### Saisonsalat mit feinem Hausdressing

Insalata di stagione con un buon condimento della casa

Seasonal salad with fine house dressing

Oder

### Kartoffelcreme Suppe

Crema di patate

Potato cream soup

\*\*\*\*\*

### Zucchini-Crevetten Quiche mit Zucchini

Quiche alle zucchini e gamberetti con zucchini

Courgette and Prawn Quiche with Courgette

### Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce mit Pfifferlingen und Reis

Sminuzzato di vitello in salsa di panna con finferli e riso

Sliced veal in a cream sauce with chanterelles and rice

### Penne alla Norma (Penne mit Auberingen und Tomatensauce) ✓

\*\*\*\*\*

### 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

### Karotten-Ingwersuppe ✓

15.00

### Club Sandwich mit Poulet Salat und Pommes Frites

22.50

### Fagottini Tartufo mit Ricotta an Rahmsauce und Trüffelöl ✓

29.50

Fagottini tartufo con ricotta al mascarpone e olio di tartufo

Fagottini tartufo with ricotta on mascarpone sauce and truffle oil

### 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

### 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

Wiener Schnitzel di vitello con patatine fritte, mirtilli rossi e limone

Wiener Schnitzel from veal with French fries, cranberries and lemon

### 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

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: Grillo Oniris, Duca di Salaparuta, Sicilia</i>               | <i>pro dl 7.50</i> | <i>75 cl 52.50</i> |
| <i>Chardonnay Lageder</i>                                                  | <i>pro dl 7.50</i> | <i>75cl 52.50</i>  |
| <i>Roséwein: Paul Mas Le Rosé IGP Pays d'Oc</i>                            | <i>pro dl 7.50</i> | <i>75 cl 52.50</i> |
| <i>Rotwein: Cantine Toscana igt Banfi</i>                                  | <i>pro dl 6.50</i> | <i>75 cl 45.50</i> |
| <i>Valtellina Superiore Sant'Andrea</i>                                    | <i>pro dl 8.50</i> | <i>75cl 59.50</i>  |

## *ISH prämierte alkoholfreie Weine*

|                        |                    |                    |
|------------------------|--------------------|--------------------|
| <i>Sparkling White</i> | <i>pro dl 9.00</i> | <i>75 cl 63.00</i> |
| <i>Chardonnay</i>      | <i>pro dl 6.50</i> | <i>75 cl 45.50</i> |
| <i>Merlot</i>          | <i>pro dl 6.50</i> | <i>75 cl 45.50</i> |

## *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*