

Wochen-Empfehlungen 06. Juni – 12. Juni 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

Kürbis Creme Suppe

Crema di zucca

Cream of pumpkin soup

Crevetten provençales mit Reis

Gamberi provençales con riso

Prawns provençales with rice

Rinds-Stroganoff mit Nudeln

Stroganoff di manzo con tagliatelle

Beef Stroganoff with noodles

Quiche Lorraine mit grünem Salat ✓

Glace nach Wahl oder frischer Fruchtsalat oder Schoggirahm Torte

Tagesteller / piatto principale / main course

mit Salat oder Suppe / con zuppa o insalata / with soupe or salad

3-Gang Menu / tre portate / three courses

CHF 20.50

CHF 26.50

CHF 30.50

alle Preise inkl. MwSt / tutti

prezzi in CHF IVA inclusa /

TAX included

Karotten-Ingwersuppe ✓

15.00

Pizzoccheri Valtellinese ✓

28.00

Blätterteigpastetli mit grünem Salat

28.00

Sfogliatine ripiene di carne e funghi, insalata

Vol-au-vent, green salad

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

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

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 Chardonnay Lageder</i>	<i>pro dl 7.50</i>	<i>75 cl 52.50</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: Centine Toscana igt Banfi Valtellina Superiore Sant'Andrea</i>	<i>pro dl 6.50</i>	<i>75 cl 45.50</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

Krug Grande Cuvée Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier 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