

Wochen-Empfehlungen 07. März – 13. März 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

Spargel Creme Suppe

Crema d'asparagi

Asparagus cream soup

Spaghetti an Meeresfrüchte Bolognese

Spaghetti al ragù di mare

Spaghetti with sea food bolognese

Rindsvoressen mit Spätzle

Spezzatino di manzo con spätzle

Beef stew with spätzle

Risotto mit Spargeln ✓

Risotto con asparagi

Risotto with asparagus

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

Grüner Spargel mit Sauce Hollandaise

28.00

Salat Primavera: Nüsslisalat mit mariniertem Lachs und grünem Spargel

29.50

Dolcetta con salmone marinato e asparagi verdi

Lamb's lettuce with marinated salmon and green asparagus

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</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

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