

## Wochen-Empfehlungen 22. Juni – 28. Juni 2024

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

### Caldo verde (Portugiesische Kohlsuppe)

Caldo verde (Zuppa portoghese)

Caldo verde (Portuguese leek soup)

\*\*\*\*

### Spaghetti mit Meeresfrüchten

Spaghetti ai frutti di mare

Spaghetti with seafood sauce

### Schweinsgeschneitzertes an Rahmsauce mit Spätzle

Sminuzzato di maiale alla panna con Spätzle

Sliced pork with cream sauce with Sätzle

### Rindsfrikadellen mit Nudeln

Rissole di manzo con tagliatelle

Beef patties with noodles

### Risotto mit Pesto

\*\*\*\*

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

### Unsere a la Carte Empfehlungen:

Karotten-Ingwer Suppe 15.00

Quiche Lorraine mit grünem Salat 24.50

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

Ravioli gefüllt mit Kartoffeln und Oliven alla Puttanesca 29.50

Ravioli ripiene di patate e olive alla puttanesca

Ravioli filled with potato and olives puttanesca style

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</i>	<i>14.50</i>
<i>Weisswein: Via Sarta Bianco del Ticino DOC Tamborini Vini</i>	<i>pro dl</i>	<i>7.50</i>
<i>Roséwein: Château Beaulieu Cuvée d'Aix en Provence</i>	<i>pro dl</i>	<i>7.50</i>
<i>Rotwein: Valpolicella Classico Superiore Egele DOC Albino Armani</i>	<i>pro dl</i>	<i>7.50</i>

### **Unsere Flaschen -Weinempfehlungen:**

<b>CHAMPAGNER</b>	<b>75 cl</b>
<i>Ruinart Blanc de Blanc</i>	<i>165.00</i>
<i>Ruinart Rosé Pinot Noir, Chardonnay</i>	<i>165.00</i>
<i>Krug Grande Cuvée Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	<i>350.00</i>
<b>WEISSWEINE I WHITE WINES</b>	
<i>Lugana Tenuta Rovaglia, Veneto</i>	<i>54.00</i>
<i>Pinot Blanc Weingut Johanni, Jenins, Bündner Herrschaft</i>	<i>52.00</i>
<i>Rossj-Bass Langhe DOP Gaja, Barbaresco, Chardonnay</i>	<i>129.00</i>
<b>ROTWEINE I RED WINES</b>	
<i>Rosso del Ticino DOC 2018 - Via Sarta, Merlot, Cabernet Sauvignon, Arinarnoa</i>	<i>85.00</i>
<i>Il Pino di Biserno Toscana IGT, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc</i>	<i>85.00</i>
<i>Ramón Bilbao Mirto Rioja DOC 2016</i>	<i>85.00</i>
<i>Malbec Château Lagrezette 2015 Cahors France</i>	<i>85.00</i>