

## Wochen-Empfehlungen 08. März 2025 – 14. März 2025

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

### Brokkoli Cremesuppe

Crema di broccoli

Broccoli cream soup

\*\*\*\*\*

### Saibling Filet mit Spargel und Sauce Hollandaise

Filetto di salmerino con asparagi e salsa olandese

Char fillet with asparagus and hollandaise sauce

### Ente mit Orangensauce und Lyoner Kartoffeln

Anatra all'arancia con patate lionese

Duck with orange sauce and Lyonnaise potatoes

### Saltimbocca vom Schwein mit Reis

Saltimbocca di maiale con riso

Pork saltimbocca with rice

### Kürbis Cannelloni / Cannelloni di zucca ✓

\*\*\*\*\*

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:

#### Nüsslisalat mit geräuchertem Lachs und Ei

29.50

Dolcetta con salmone affumicato e uovo

Lamb's lettuce with smoked salmon and egg

#### 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

#### 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

#### Blätterteigpastetli mit grünem Salat

28.00

Sfogliatine ripiene di carne e funghi, insalata

Vol-au-vent, green salad

#### Pizzoccheri Valtellinese ✓

28.00

#### Grüner Spargel mit Sauce Hollandaise

28.00

#### 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:*

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
Roséwein: Dona Maria Rosé DOC Alentejo	pro dl 7.50	75 cl 52.50
Rotwein: Valpolicella Classico Superiore Egele DOC Albino Armani	pro dl 7.50	75 cl 52.50

### *Unsere Flaschen -Weinempfehlungen:*

***Alpi Retiche "Orange" BIO - Hermau 2022 IGT*** **95.00**

*Gewürztraminer und Sauvigner Gris, die mit der Traubenhaut mazeriert und nicht gefiltert werden. Dies gibt dem Wein eine orange Farbe. Die Vinifizierung findet in Amphoren statt. **Unsere Entdeckung** aus einem jungen Weingut zwischen der Valchiavenna und dem Val Bregaglia.*

***CHAMPAGNER*** **75 cl**

***Ruinart Blanc de Blanc*** 165.00

***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

*Alpi Retiche "Orange" BIO - Hermau IGT (Rosé Wein)* 95.00

#### ***ROTWEINE I RED WINES***

*Rosso del Ticino 'Emonzioni' Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon* 52.50

*Il Pino di Biserno Toscana IGT, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc* 85.00

*Ramón Bilbao Mirto Rioja DOC 2016* 85.00

*Malbec Château Lagrezette 2015 Cahors France* 85.00