

Der Chef empfiehlt

Millefoglie di melanzane

(Auberginen, Basilikum & Mozzarella, lauwarm serviert)

Fr. 17.-

Rinds- Carpaccio hauseigen mariniert mit Kräutern & Wacholder

Fr. 22.-

Gänseleberterrinen mit gebratenen Äpfeln & Zwiebel- Konfi

Fr. 22.-

Tartar vom piemontesischem Fasona- rind, abgeschmeckt mit Salz & Pfeffer

Fr. 24.-

Pappardelle mit grünem Spargel & Safran

Fr. 25.-

Taglierini mit grünem Spargel & Riesencrevetten

Fr. 27.-

Paccheri di Grignano „ al pomodoro, basilico & Bufala“

Fr. 25.-

Orangen- Risotto mit Entenspeck

Fr. 27.-

Ossobuco” milanese”

Parmesan- Risotto

Fr. 38.-

Involtini di manzo fatto in casa

(Hausgemachte Fleischvögel(CH)

Polenta

Fr. 29.-

Rosa gebratenes US- Rindsfilet „ al tegame“

(Spargel, Knobli & salbei)

Nudeln

Fr 46.-

Kalbskotelette(CH) in der Grissini- Panade gebraten

Grüne Spargeln

Fr. 46.-

Frischer Fisch nach Tagesangebot

Alle Gerichte inkl.8.0 % MWsT