

FRUEHLINGSMENU

ANTIPASTI

CROSTINI CON CREMA DI ASPARAGI, BRESAOLA E UOVO CHF 16.80
(CROSTINI MIT SPARGELCRÈME, BRESAOLA UND EI)

INSALATA DI SPINACI FRESCHI CON MELA, RICOTTA E NOCI CHF 19.80
(FRISCHER SPINAT SALAT MIT APFEL, RICOTTA UND BAUMNÜSSE AN APFELESSIG DRESSING)

FRITTELLE DI ZUCCHINA CON SALSA ALLO JOGURT FATTO IN CASA E LIME CHF 16.80
(ZUCCHETTI PFANNKUCHEN MIT HAUSGEMACHTEM JOGHURT-LIME DIP SAUCE)

ETWAS ZUM KNABBERN: OLIVEN UND TROCKENTOMATEN CHF 7.50

PRIMI PIATTI

GNOCCHI CON PESTO DI AGLIO ORSINO E YOGURT FATTO IN CASA CHF 22.90
(GNOCCHI MIT BÄRLAUCH PESTO UND HAUSGEMACHTER JOGHURT CRÈME)

TAGLIOLINI VERDI CON SALMONE, POMODORINI E SCORZA DI LIMONE CHF 27.90
(GRÜNE TAGLIOLINI MIT LACHS, CHERRY TOMATEN UND ZITRONEN ZESTER)

**PANCIOTTI PUNTE DI ASPARAGI E MASCARPONE CON SALSA
AL BURRO E TAMARINDO, CREMA DI MASCARPONE E GUANCIALE CROCCANTE** CHF 26.50
(PANCIOTTI SPARGELSPITZEN UND MASCARPONE FÜLLUNG AN BUTTER-TAMARINDER SAUCE MIT MASCARPONE CRÈME UND
KNUSPRIGEM GUANCIALE SPECK)

RISOTTI

RISOTTO CON CREMA DI ASPARAGI E FONDUTA DI GRANA PADANO ALLO ZAFFERANO CHF 23.80

(RISOTTO MIT SPARGELCRÈME UND SAFRAN-GRANA PADANO FONDUE)

RISOTTO CON PESTO DI AGLIO ORSINO E SALSICCIA CHF 26.50

(RISOTTO MIT BÄRLAUCHPESTO UND GEBRATENE ITALIENISCHE WURST)

SECONDI PIATTI

PETTO DI POLLO SOUS VIDE CON SALSA AL LIMONE (CH) CHF 29.50

(NIEDERGEGARTE POULETBRUST AN ZITRONENSAUCE)

TENTACOLO DI POLIPO ARROSTITO SU CREMA DI ZUCCHINE E PESTO DI POMODORI SECCHI (SP) CHF 36.00

(GERÖSTETE PULPO TENTAKEL AUF ZUCCHETTICRÈME MIT TROCKENTOMATENPESTO)

FEGATO DI VITELLO ALLA VENEZIANA (CH) CHF 35.00

(KALBSLEBER NACH VENEZIANISCHER ART)

GORDON BLEU DI MAIALE CON PROSCIUTTO E FORMAGGIO (CH) CHF 39.50

(SCHWEINS CORDON BLEU MIT SCHINKEN-KÄSE FÜLLUNG)

I CONTORNI

BEI ALLEN FLEISCH- UND FISCHGERICHTEN IST EINE DER FOLGENDEN BEILAGEN NACH WAHL INBEGRIFFEN:

RISOTTO, GEMÜSE, TAGLIATELLE, OFENKARTOFFELN MIT ROSMARIN

ZUSCHLAG FÜR ZWEITE BEILAGE CHF 7.50