

UNSERE EMPFEHLUNG

Crema di pomodoro	13.00
Tomatensuppe mit Kokosmilch und Mozzarellaperlen	
Prosciutto e Mozzarella	26.00
Parmaschinken mit Bufola Mozzarella auf Rucolasalat	
Tagliolini al limone e Salmone	29.00
Tagliolini Nudeln an Zitronenrahmsauce und Rauchlachsstreifen	
Sminuzzato di vitello	39.00
Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce serviert mit Rösti	
Filetto di Maiale alla Piemontese	34.00
Zartes Schweinefilet Medaillon, eingewickelt in Speck an Rotweinsauce, serviert mit Safranrisotto und Gemüse	
Bocconcini di Salmerino	32.00
Saiblingsfilet in einem Gin-Teigmantel frittiert serviert mit Tartarsauce und Salzkartoffeln	
Dessert	
Coupe Romanoff	12.00
Vanille-Eis mit marinierten Erdbeeren	
Wein Empfehlung	
Champagne Langlet Grande Réserve	12.00
Brut, AOC 45% Pinot Noir, 35% Chardonnay, 20% Pinot Meunier	
Riesling Silvaner HK-Wein	8.00
AOC Zürich 2020 Angenehm erfrischender, fruchtiger, würziger Weisswein ausbalanciert mit guter Mineralität und Saftigkeit. Eleganter Körper und spürbare Breite mit Nuancen von exotischen Früchten und der sortentypischen Muskatnote.	
Ca' d' Oro, Tenuta Rovaglia	8.50
DOC Garda 2018 100% Cabernet Sauvignon; schon in der Nase ein wunderbarer Duft. Schwarze Johannisbeeren Pflaume, Eiche und Pfeffer sind die dominanten Töne. Sanft, fruchtig und sehr schön ausbalanciert.	

Wir verwenden Fleisch aus: Schweiz, Argentinien, Italien /Fisch aus: EU
Preise in CHF und inkl. MwSt.