

UNSERE EMPFEHLUNG

Gazpacho Kalte Gemüse-Suppe mit Croûtons	CHF 12.00
Carpaccio di Manzo Rinds-Carpaccio mit Rucola, Cherry-Tomaten und Parmesan verfeinert mit Olivenöl	CHF 24.00
Avocado-Hummus-Bowl Avocado, Kichererbsen, Gurken, Hummus, Cherry-Tomaten, frische Kräuter serviert mit Pitabrot	CHF 26.00
Chef Salat mit Joghurt Dressing Eisbergsalat mit Poulet-Streifen, Cherry-Tomaten Eier, Speck und Croûtons	CHF 28.00
Risotto ai frutti di mare Safran-Risotto mit Meeresfrüchten, Knoblauch, Cherry-Tomaten und Olivenöl	CHF 34.00
Kalbsgeschnetzeltes al vecchio balsamico Kalbsgeschnetzeltes an Balsamico-Salbeisauce serviert mit Risotto und Gemüse	CHF 38.00
Filetto di Luccio Perca Zanderfilet auf der Haut gebraten serviert mit Gemüse und Venere-Reis	CHF 39.00

Wein-Empfehlung

Paladin delle Venezie Rosé Pinot Grigio Der Pinot Grigio Rosé überzeugt mit einem leuchtenden Rosaton und einem eleganten, herzhaften, trockenen Geschmack. Brombeere, Schwarze Johannisbeere, Veilchen und Waldboden.	CHF 8.00/ CHF 54.00
Susumaniello IGP Salento, Varvaglione Vigne & Vini Würziger Wein mit Aromen nach getrockneten Pflaumen und Brombeeren Weiche, reife Tannine geben dem Wein eine gute Struktur und unterstützen seine Intensität sowie seinen langen Abgang.	CHF 8.00/ CHF 53.00

Wir verwenden
Fleisch aus der Schweiz / Fisch aus Kasachstan / Meeresfrüchte aus Italien
Preise in CHF und inkl. MwSt.