# UNSERE

# **EMPFEHLUNG**

<b>Crema di Zucca</b> Kürbis-Crèmesuppe	12
Insalata Verde con Gallinacci Gebratene Pfifferlinge auf Blattsalat an Kräuter-Vinaigrette	16
mit Eiern und Speck	20
Carpaccio di Manzo con Funghi Rinds-Carpaccio mit marinierten Pilzen	28
Bis di Pasta alla Pugliese Zweierlei Pasta (Spiralnudeln und Orecchiette) mit Cime di Rapa (Stängelkohl), Knoblauch und Peperoncino verfeinert mit Olivenöl	26
Zuppa di Pesce alla Livornese Riesencrevetten, Lachs, Zander, Oktopus gedünstet mit Cherry-Tomaten, Kapern und Oliven auf Kartoffelpüree	35
Saltimbocca di vitello Kalbs-Saltimbocca mit Parmaschinken, Salbei serviert mit Safran-Risotto	36
Vermicelles mit Meringues	12
Wein Empfehlung	

# Pinot Grigio Paladin Rosé 2024

Der Pinot Grigio Rosé überzeugt mit einem leuchtenden Rosaton und einem eleganten, herzhaften, trockenen Geschmack. Brombeere, Schwarze Johannisbeere, Veilchen und Waldboden.

# 7.5/53Susumaniello Salento Italien 2021

Traubensorte Susumaniello 100%

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.

### Deklaration

Fleisch und Fischdeklaration Kalbs/Rinds Schweiz

Fisch: Lachs Norwegen, Oktopus Spanien, Zander Russland