



UNSERE EMPFEHLUNG

Gazpacho	12.00
kalte Gemüsesuppe mit Crôutons	
Zuppa di melone e Prosciutto	15.00
kalte Melonensuppe mit Feta und Rohschinken-Chips	
Vitello Tonnato	20.00/28.00
dünn geschnittener Kalbsbraten an Thunfischsauce klein / gross garniert mit Sardellen, Apfelkapern und Zwiebeln	
Paccheri alla Napoletana	28.00/32.00
Riesen-Maccheroni-Nudeln mit Rauchlachs, Kapern, Cherrytomaten und Rahmsauce klein / gross	
Bavetta di Manzo	34.00
Flanksteak vom Grill an Tomatenchutney serviert mit Bratkartoffeln und grünen Bohnen	
Filetto di Merluzzo	32.00
gratiniertes Dorschfilet Royal an Kräuterkruste serviert auf Gemüsereis	
Semifreddo al Baileys	12.00
hausgemachtes Baileys-Parfait	

Wein-Empfehlung

Pere Ventura Rosé Extra Dry	8.00/48.00
DO Cava, Spanien	

Eleganter Rosé-Cava, hergestellt nach der traditionellen Flaschengärmethode. In der Nase duften Erdbeeren und rote Beeren, am Gaumen überzeugt er mit feiner Perlage, fruchtiger Frische und einer harmonischen, leicht süßlichen Note.
Ideal als Aperitif sowie zu leichten Vorspeisen und Desserts.

Susumaniello IGP Salento 2022	8.00/53.00
Varvaglione	

Würziger Rotwein mit Aromen von getrockneten Pflaumen und Brombeeren.
Am Gaumen weich und ausgewogen mit reifen Tanninen,
schöner Struktur und langem Abgang.

Fleisch: aus der Schweiz

Fisch: aus China