



UNSERE EMPFEHLUNG

Bündner Gerstensuppe 12.00
Gemüsesuppe mit Speck und Gerste

Nüsslisalat mit Ei, Speck und Trauben 18.00
an Honig-Senf-Dressing

Rigatoni alla Norma 24.00/28.00
Riesen-Maccheroni-Nudeln mit frittierte
Aubergine, Cherry-Tomaten und Mozzarella klein / gross

Scaloppine di vitello al Limone 46.00
Kalbsschnitzel an Zitronen-Sauce
mit Safran-Risotto und Gemüse

Zuppa di Pesce 34.00
Italienische Fisch-Suppe mit Dorschfilet, Lachs, Crevetten und
Miesmuscheln, an Tomaten-Knoblauchsauce gedünstet
serviert mit Salzkartoffeln

Caramel-Köpfl 10.00
Hausgemachter Caramel-Flan
garniert mit Früchten

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
Susumaniello Varvaglione Vigne & Vini

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

Wir verwenden
Fleisch: aus der Schweiz
Fisch: aus China, Norwegen, Vietnam