

A la Carte I von II

Vorspeisen

Kleiner grüner Blattsalat_____8.50

Kleiner gemischter Salat_____9.50

Marinierte Datteltomaten mit Mozzarella di Bufala
und Basilikumschaum_____17.50

Gambas al ajillo mit Rosmarin, im Töpflli serviert_____15.50

Gratinierter Ziegenkäse mit Honig auf Blattsalat mit zerhackten
Walnüssen
mit Hausdressing_____15.50

Carpaccio vom Gemüse mit Avocado und Zitronenolivenöl_____14.50

Unsere Antipasti, stellen Sie selber zusammen:
(Kleiner Teller 15.50 (3x), Grosser Teller 24.50 (5x))

- ° schwarze und grüne Oliven in Zitrusmarinade
- ° Bruschetta mit Tomaten
- ° Bruschetta mit Mozzarella und Tomaten
- ° Pimientos de Padron
- ° Feigen mit Gorgonzola und karamelisierten Nüssen
- ° Hackfleischbällchen mit Tomatendip
- ° Knusprige Hähnchenstücke mit Zitronenschnitt
- ° Serranoröllchen mit Feigen und Streichkäse

Karotten- Orangencrèmesuppe_____9.50

A la carte II von II

Hauptgänge

Unsere hausgemachten Pasta:

Pappardelle mit pikanter Tomatensauce, frischem Oregano und gereiftem Parmesan_____23.50

Spaghetti carbonara „Schmuklerski “ mit confierten Tomaten_____23.50

Risotto mit Tomaten, Zitronenthymian und Büffelmozzarella, serviert mit frischem Basilikum und Olivenöl_____28.50

Sbrinz Risotto mit gebratenen Scampi und Graprefruit-Filets, serviert mit frischer Petersilie_____33.50

Pouletbrüstchen im knusprigen Nussmantel mit Taleggio überbacken und Serrano-Schinken garniert serviert mit Tomatenrisotto_____33.50

Rinderfilet mit Chimichurri Sauce, Kräuterbratkartoffeln und Gemüse_____55.50

- mit pata negra_____64.50

Cordon-bleu vom Premium Natura Schwein, serviert mit Bratkartoffeln und Gurkensalat_____34.50

- gefüllt mit Schinken und Gruyere oder mit Parmaschinken und Taleggio

Tagliata vom Natura-Rindsentrecôte mit Rosmarin-Olivenöl_____42.50

serviert auf Rucolabeet mit Cherrytomaten

Kalbswienerschnitzel mit Preiselbeer, Zitronenschnitz und Pommes-frites_____35.50

Gebratenes Zanderfilet mit Basilikumschaum_____37.50 serviert mit Cava-Limetten Risotto

Dessert

Schokoladige Versuchung_____14.50
Schokoladeneis, Schokofondant, Schokoladenmousse

Fruchtige Versuchung_____11.50
Flambierte Ananas und Thaimango mit Vanilleglace

Cheesecake New York Style_____9.50

Tiramisu della Casa_____8.50

Unsere Claces: 3.50 pro Kugel

Stracciatella	Pistacchio Siciliano
Vaniglia Tahiti	Cocos
Fior di late	Cacao
Nocciola	

Unsere Sorbets: 3.50 pro Kugel

Fragole e Fragolino	Mandarinen
Limone	Mango

