








Vorspeisen/Entrées

Traditionelles Vitello Tonnato Vitello tonnato traditionnel Traditional Vitello tonnato	CHF 32  
Carpaccio Thunfisch Avocado Wasabi Sommerkräuter Carpaccio thon avocat wasabi herbes d'été Carpaccio tuna avocado wasabi summer herbs	CHF 32  
Tomaten Burrata Basilikum Pesto Tomates burrata pesto au basilic Tomatoes burrata basil pesto	CHF 26
Parmigiana Auberginen Tomaten Büffelmozzarella Parmesan Parmigiana aubergines tomates mozzarella de bufflonne parmesan Parmigiana Aubergine Tomato Mozzarella de bufflonne Parmesan cheese	CHF 22

Suppen/Soupes

Zucchini Crème Minze Crème de courgettes menthe Courgette cream mint	CHF 16   
Tomatencreme Croûtons Kräuteröl Crème de tomates croûtons huile aux herbes Tomato cream croutons herb oil	CHF 16

Hauptgänge / Plats principaux

Hausgemachte Ravioli «Culurgiones» Kartoffeln Pecorino Minze	CHF 36
Ravioli maison «Culurgiones» pommes de terre pecorino menthe	
Homemade ravioli «Culurgiones» potatoes pecorino mint	
Hausgemachte Tagliatelle Calamari Zitrone	CHF 30
Tagliatelle maison calmars citron	
Homemade Tagliatelle calamari lemon	
Risotto « acquerello » Zucchini gefüllte Blüte Ricotta 20 Minuten	CHF 32
Risotto « acquerello » courgettes fleur farcie ricotta 20 minutes	
Risotto « acquerello » courgette stuffed flower ricotta 20 minutes	
Stubenküken Beilagen des Tages	CHF 48
Poussin rôti garniture du jour	
Cockerel side dishes of the day	
Tagliata di Manzo Rucola Parmesan	CHF 54
Tagliata di Manzo roquette parmesan	
Tagliatadi Manzo roquette parmesan cheese	
Rindsfilet Tagesgemüse	CHF 66
Filet de bœuf légumes du jour	
Beef fillet vegetables of the day	
Escalope Milanese Rucola Tomate Pommes Frites	CHF 48
Escalope milanaise roquette tomate pommes frites	
Escalope Milanese rocket tomato french fries	



Ab 2 Personen/dès 2 personnes

Châteaubriand | in zwei Gängen serviert

Sauce Béarnaise | Marktgemüse | Kartoffeln

Châteaubriand traditionnel – en deux services

Sauce béarnaise – légumes du marché – pommes de terre

Châteaubriand – served in two courses

Sauce Béarnaise – vegetable – potatoes

pro Person CHF 72 

Wolfsbarsch in Salzkruste | am Tisch serviert

Mediterranes Gemüse

Loup de mer en croûte de sel | servi à votre table

Légumes méditerranéens

Seabass in Saltcrust | served at your table

Mediterranean Vegetable

pro Person CHF 62  

Desserts

Brioche | Vanille | Fior di latte Eis | Erdbeeren Kompott CHF 16
Brioche | vanille | glace fior di latte | compote de fraises
Brioche | vanilla | fior di latte ice cream | strawberry compote

Eis aus einheimischen Milchprodukten & Sorbets pro Kugel CHF 6
Glaces et produits laitiers locaux & sorbets par boule CHF 6
Ice-Cream & sherbets from the region per scoop CHF 6

Glace

Vanille | Schokolade | Stracciatella | Mokka | Haselnuss | Karamel
 Vanille | chocolat | stracciatella | café | noisette | caramel
 Vanilla | chocolate | stracciatella | mocha | hazelnut | caramel

Sorbet

Zitrone | Himbeere | Erdbeere | Mango | Passionsfrucht
 Citron | framboise | fraise | mangue | fruit de la passion
 Lemon | raspberry | strawberry | mango | passion fruit





Deklaration

Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Garnelen*	Vietnam Italien
Stubenküken	Schweiz
Wolfsbarsch	Griechenland
Thunfisch	Vietnam
Tintenfisch	Spanien Italien

Alle Preise sind in CHF und inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Alle Gerichte können Spuren von Gluten und Laktose enthalten. Um mehr über die in unseren Speisen enthaltenen Allergene zu erfahren, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeitenden. Wir informieren Sie sehr gerne.

*Kann mit Antibiotika oder hormonellen Leistungsförderer erzeugt worden sein.



Glutenfrei



Laktosefrei



Vegan