

### Apéro-Empfehlung

Hibiskusblüten-Eistee 5.50 | 7.90 | 13.80

Ingwer-Rosmarin-Eistee 5.50 | 7.90 | 13.80

Holger 12.00

Mount Rigi, Prosecco, Grapefruit, Eis

Vaux Träublein alkoholfrei 7.00

Sektmanufaktur Schloss Vaux, Rheingau, Deutschland

### Weisswein

Chardonnay "Langhe" 7.80 | 54.00

Moccagatta, Piemont, Italien, DOC

### Rotwein

Pinot Noir "Tradition" 9.80 | 69.00

Donatsch, Malans, Graubünden, Schweiz, AOC

### Aus dem Suppentopf

Sauerampfer-Suppe (vegan) 10.50 | 13.00

Randen-Suppe 10.50 | 13.00  
mit einem Bärlauchschaum

### Leicht & Gsund - dazu servieren wir eine Menüsuppe

Fenchel-Carpaccio 23.50

mit Burrata, einer Art Mozzarella, einfach noch cremiger

Salat-Bowl Italiana 24.00

mit Antipasti (Pomodori secchi, Pilzen & Oliven)

### Mittagsspezial - dazu servieren wir eine Menüsuppe oder -salat

Tagliarini mediterran 29.50

mit Thunfisch (MDV), Mönchsbart, Knoblauch & Pinienkernen

Spargel-Prosecco-Risotto 22.00

unser Prosecco-Flauder-Risotto mit grünem Spargel

Ricotta-Mangold-Ravioli 27.50

al Burro con Salvia (Salbei-Butter)

Geschmortes Bio-Rind aus dem Toggenburg 25.50

mit Caponata, ein süditalienisches Ratatouille

mit Pinienkernen & Weinbeeren

### Dessert - dazu servieren wir einen Caffè oder Espresso

Tiramisù classico im Weckglas 8.00

Panna Cotta im Weckglas 8.00

Toblerone-Schoggimousse im Weckglas 8.00

Pastel de nata (lauwarm) 8.00