

Apéro-Empfehlung

Hibiskusblüten-Eistee	5.50 7.90 13.80
Ingwer-Basilikum-Eistee	5.50 7.90 13.80
Mint-Lemon-Splash	14.50
Gin, Pfefferminz, Limone Galvanina, Mineral, Eis	
Vaux Träublein alkoholfrei	7.00
Sektmanufaktur Schloss Vaux, Rheingau, Deutschland	

Weisswein

Chardonnay	10.20 71.00
Weingut Wegelin, Malans, Bündner Herrschaft, AOC 2022	

Rotwein

Pinot Noir "Tradition"	9.70 68.00
Donatsch "zum Ochsen", Malans, Bündner Herrschaft, AOC 2022	

Aus dem Suppentopf

Kalte Tomaten-Suppe mit Basilikumpesto	10.50 13.00
Leicht pikanter Gemüseintopf mit Schweinehals (CH) & Sauerrahm	10.50 13.00

Leicht & Gsund - dazu servieren wir eine Menüsuppe

Schweizer Pouletbrust auf Sprossen-Salat mit Wassermelone & Zaziki-Dip	28.50
Salat-Bowl Monti überbackener Ziegenweichkäse mit Thymian-Honig & karamellisierten Baumüssen	26.00
Panierte Austernseitlinge mit Feldsalat, Wassermelone & Sauce Tartarsauce	25.50

Mittagsspezial - dazu servieren wir eine Menüsuppe oder -salat

Hausgemachte Tagliatelle mit Schweizer Rindshuftwürfel an einer Peperoni-Philadelphia-Sauce	27.50
Prosecco-Risotto mit getrockneten Tomaten	25.00
Parmigiana di Melanzane Auberginen-Lasagne mit Tomaten, Parmesan & Mozzarella (min. 15 min Backzeit)	26.00

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