

Apéro-Empfehlung

Hibiskusblüten-Eistee 5.50 | 7.90 | 13.80

Ingwer-Basilikum-Eistee 5.50 | 7.90 | 13.80

Holger 12.00

Kirsch-Likör, Grapefruit & Eis

Moscato d'Asti Cascinetta 8.50

Moscato, Vietti, Peimont, DOCG 2023

Vaux Träublein alkoholfrei 7.00

Sektmanufaktur Schloss Vaux, Rheingau, Deutschland

Weisswein

Chardonnay Langhe 7.70 | 54.00

Chardonnay, Moccagatta, Piemont, Italien, DOC

Rotwein

Foscanegra 8.00 | 56.00

Cabernet Sauvignon-Callet-Merlot-Syrah

Bodegas Bordoy, Mallorca, Spanien

Aus dem Suppentopf

Kürbis-Suppe mit Focaccia-Krümel 10.50 | 13.00

Zucchetti-Minze-Crème (vegan) 10.50 | 13.00

mit getrockneten Blumen

Leicht & Gsund - dazu servieren wir eine Menüsuppe

Polpette di Baccalà (IS) 31.00

Kabeljau-Bällchen mit Limetten-Aioli-Espuma,
Olivenpulver & confierten Tomaten

Haus-Salat 25.00

Blattsalat mit Radicchio Tardivo & karamellisierten Nüssen
an einem Gorgonzola-Dressing

Fregola Sarda (vegan) 24.50

mit sizilianischer Nusspesto, Tomatencreme & Basilikumöl

Mittagsspezial - dazu servieren wir eine Menüsuppe oder -salat

Appenzeller Rinds-Entrecôte (CH) 39.50

mit Parmesan-Risotto, saisonalem Gemüse & Pfefferjus

Hausgemachte Tagliolini all'Amatriciana 26.00

mit Cherrytomaten-Sugo, knusprigem Guanciale (IT) &
Pecorino-Chips

Forellenfilet (CH) 29.50

mit zweierlei Erbsen, Peperoni & Parmesan-Risotto

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

Marronikuchen 8.00