

Apéro-Empfehlung

Hibiskusblüten-Eistee	5.50 7.90 13.80
Ingwer-Rosmarin-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 (vegan & laktosefrei)

Kürbis-Suppe mit Focaccia-Krümel	10.50 13.00
Schwarzkohl-Spinat-Crème mit getrockneten Blumen	10.50 13.00

Leicht & Gsund - dazu servieren wir eine Menüsuppe

Feta al Forno	23.50
serviert mit Tropea Zwiebel (IT), Rucola & Datteltomaten	
Haus-Salat	23.50
Blattsalat mit Ricotta, Kürbis, Schwarzkohl & Granatapfel-Dressing	
Risotto Riserva San Massimo <small>(vegetarisch)</small>	25.50
mit Ofen-Radicchio, Gorgonzola-Creme & karamellisierten Nüssen	

Mittagsspezial - dazu servieren wir eine Menüsuppe oder -salat

Appenzeller Kalbs-Bäggli <small>(CH)</small>	39.50
serviert mit gerösteten Pilzen, Rotwein-Jus dazu Kartoffelstock	
Hausgemachte Tagliatelle alla Boscaiola	28.00
mit Pilzen, Erbsen, Tomaten & knusprigem Speck in Rahm-Sauce	
Forellenfilet <small>(Niederlande NL)</small>	32.00
serviert mit Fenchel-Orangen Bouquet dazu Prosecco-Risotto	

Dessert - dazu servieren wir einen Caffè oder Espresso

Torta della Nonna	8.00
Tiramisu classico	8.00
Schoggi-Brownies	8.00