

### Apéro-Empfehlung

Hibiskusblüten-Eistee	5.50   7.90   13.80
Ingwer-Rosmarin-Eistee	5.50   7.90   13.80
Vaux Träublein alkoholfrei	7.00
Sektmanufaktur Schloss Vaux, Rheingau, Deutschland	

### Weisswein

Loureiro-Alvarinho	9.50   66.00
Anna Jorgenson, Küste von Alentjo, Portugal, "bio"	

### Rotwein

Barbera Punta	9.00   63.00
Azelia, Piemonte, Italien, DOC "bio"	

### Aus dem Suppentopf

Sauerampfer-Suppe (vegan)	10.50   13.00
Randen-Suppe mit einem Bärlauchschaum	10.50   13.00

### 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