

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

SALATE

- 01 Grüner Blattsalat CHF 6.-
- 02 Gemischter Salat CHF 8.-
- 03 Reichhaltiger gemischter Salat mit Thunfisch, Mozzarella und Ei CHF 14.-

KALTE VORSPEISEN

- 10 Veltliner Trockenfleisch (1) mit Avocado und Nussöl CHF 16.-
- 11 Marinierte Krabben mit Fenchelsalat und Orangen CHF 22.-
- 12 Räucherlachsrosetten mit Schwertfisch Carpaccio garniert CHF 25.-
- 13 Im Trüffelöl mariniertes Rindscarpaccio (CH) CHF 16.-
mit Sellerie und Tomaten
- 14 Rohschinken aus der Emilia (1) mit Melone CHF 16.-
- 15 "Caprese" Tomaten und Mozzarella mit Basilikumpurée CHF 12.-

SUPPEN

- 30 Tomatenschaum mit Brotwürfeln und Basilikum CHF 7.-
- 31 Fischsuppe mit Meeresfrüchte CHF 8.-
- 32 Minestrone - Tessiner Gemüsesuppe CHF 8.-
- 33 Kraftbrühe mit Porto oder mit Sherry CHF 7.-

WARME VORSPEISEN

- 40 Ravioli mit geräuchertem Quark- und Chicoréefüllung mit Steinpilz- und Pinienkernsauce CHF 19.-
- 41 Makkaroni mit Speck, Zwiebeln und Tomate mit Vodka parfümiert CHF 14.-
- 42 Dünne Bandnudeln mit Lachs und Gartenrauke CHF 19.-
- 43 Spaghetti an Tomatensauce oder an bologneserfleischsauce (CH) CHF 14.-
- 44 Risotto mit Morcheln und Feingemüse (20 min.) CHF 18.-

VEGETARISCHE EMPFEHLUNGEN

- 50 Verschiedenes dampfgegartes Saisongemüse CHF 18.-
- 51 Tofugeschnetzeltes mit Basilikum, Pinienkernreis und Gemüse CHF 17.-

Bedienung und MwSt. (7.6%) sind inbegriffen - (Nat.) Herkunftsland des Fleisches ...

FLEISCHGERICHTE AUS DER BRATPFANNE ODER VOM GRILL

- | | | |
|----|---|----------|
| 60 | Zwischenrippenstück vom Rind (CH) mit grünem Pfeffer
und Markbeinsauce | CHF 38.- |
| 61 | Lendenbraten vom Lamm (Aus.) an Balsamicoessig | CHF 29.- |
| 62 | Kalbsschnitzel (CH) an Trüffelcrèmesauce | CHF 36.- |
| 63 | Schweinsfilet (CH) mit Pommery Senf und Chicorée | CHF 30.- |
| 64 | Kalbssteak aus der Pfanne (CH) mit „Vin Santo-“
und Gänseleberparfaitsauce | CHF 39.- |

Fleischgerichte werden mit Kartoffeln und Tagesgemüse serviert.

FISCHGERICHTE AUS DER BRATPFANNE ODER VOM GRILL

- | | | |
|----|--|----------|
| 70 | Seebarschfilets an Orangensauce und Lumpfischrogen | CHF 27.- |
| 71 | Goldbrassenfilets mit Krabben und Gemüsebrunoise | CHF 27.- |
| 72 | Riesenkrevetten aus der Pfanne mit Knoblauch und Kräuter | CHF 34.- |
| 73 | Seezungenfilet „Müllerin-Art“ oder gedämpft mit Hollandaisesauce | CHF 30.- |
| 74 | In Dampf gegarte Forellenfilets an Weissweinsauce und Safran | CHF 23.- |

Die Fischgerichte werden mit Reis oder Kartoffeln und Tagesgemüse serviert.

DESSERTS

- | | | |
|----|---|---------|
| 80 | Käseteller | CHF 8.- |
| 81 | Gemischtes Eis, zwei Kugeln mit Schlagrahm | CHF 5.- |
| 82 | Eisbecher „Internazionale“ mit Fruchtsalat und Eis | CHF 7.- |
| 83 | Eisbecher „Dänemark“ mit Vanilleeis und heisse Schokoladensauce | CHF 7.- |
| 84 | Frischer Fruchtsalat | CHF 7.- |
| 85 | Karamelköpfler | CHF 5.- |
| 86 | Cassata sicilienne | CHF 5.- |
| 87 | Frisches Obst nach Wahl | CHF 5.- |
| 88 | Limoncello-, Apfel- und Erdbeersorbet Trio | CHF 6.- |
| 89 | Frische Ananas Scheibe mit Kirschen | CHF 6.- |
| 90 | Rahmeis mit Sauerkirschen | CHF 7.- |

Bedienung und MwSt. (7.6%) sind inbegriffen - (Nat.) Herkunftsland des Fleisches 2011