

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. sind inbegriffen - (Nat.) Herkunftsland des Fleisches 2011

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. sind inbegriffen - (Nat.) Herkunftsland des Fleisches 2011