

LA PROPOSTA DELLO CHEF

WIR VERMÄHLEN TRADITION MIT NEUEM GENUSSERLEBNIS

Die «Proposta dello Chef» steht für Frische, Leichtigkeit, Saisonalität sowie für ausgewogenes und gesundes Essen. Moderne und saisonal wechselnde Genuss-Kombinationen, die à la Minute mit überraschenden und ebenso vergessenen Zutaten der italienischen Küche zubereitet werden. Buon appetito!

MENU SPECIALE | 43*

INSALATA DEL GIORNO + 5 + PUNTO E BASTA

1 ZUPPA

ZUPPA DI CECI CARAMELLATI E MALTAGLIATI CON EDAMAME 15

Kichererbsen-Suppe mit Rüebli, Stängensellerie, Zwiebeln, hausgemachte Pasta Maltagliati verfeinert mit Kichererbsen, Edamame, Randensprossen und gerösteten Cashewnüssen

2 ANTIPASTI

CIPOLLA ROSSA RIPIENA ALLE VERDURE INVERNALI 17

Gebratene rote Zwiebel, gefüllt mit Wirz und Parmigiano Reggiano «Vecchio» DOP, verfeinert mit Steinpilzen, Broccoli, Pinienkernen und Béchamelsauce

3 PASTA

TAGLIOLINI FATTI IN CASA AL TARTUFO 25 | 29

Hausgemachte Tagliolini an Trüffelbutter garniert mit frisch gehobeltem Trüffel

4 PIZZA

PIZZA QUATTRO FORMAGGI CON PERE CARAMELLATE 24

Pizza mit viererlei Käsesorten – Mozzarella fior di Latte, Gorgonzola, Mozzarella di Bufala DOP und Parmesan Käse mit karamellisierten Birnen, gerösteten Haselnussstücken und Oregano

5 PIATTI CLASSICO

BRASATO DI MANZO CON POLENTA 39

Zart geschmorter Rindsbraten (CH) – mariniert, abgelöscht mit unserem Panorama Edizione Speciale Molino und geschmort nach traditioneller Art – serviert mit frischem Gemüse auf cremiger Polenta und Rosmarin

mit frisch gehobeltem Trüffel + 12

6 PESCE

SOGLIOLA BURRO E LIMONE 43

Seezungenfilets (Nordostatlantik) abgelöscht mit Weisswein, Butter und Zitrone, serviert mit cremigen Zitronenrisotto

7 CARNE

FEGATO DI VITELLO ALLA VENEZIANA 39

Kalbsleber (CH) an hausgemachter Zwiebelsauce mit Panorama d'Oro abgelöscht, serviert mit gebratenen Süsskartoffeln, frischem Salbei und Peperone crusco



VINO ROSSO

CORTE DEL LUPO CURTEFRANCA DOC CÀ DEL BOSCO

IDL 12 | 1.5L 180

2022 | 18 Monate in Eichenholz und Stahltank.
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carmenère



«Dunkles Rubinrot, in der Nase Noten nach Brombeeren und Kirschen begleitet von süssen Gewürzen. Am Gaumen eine lebendige, kraftvolle Frucht und saftiges Tannin, bereits schön ausbalanciert.»

Passt zu: Fleischgerichte und Hartkäse



Weitere Weine finden Sie hier oder fragen Sie unsere Service-Mitarbeiter. Salute!

*Zusätze zu den jeweiligen Gerichten sind zusätzlich mit Aufpreis zubestellen

Genauere Informationen zu den Deklarationen finden Sie in unserer Speisekarte. Betreffend Allergene und Intoleranzen geben unsere Mitarbeitenden gerne Auskunft. Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. Mehrwertsteuer.