

SPECIALITÀ INVERNALI



Cassis Spritz

14

Aperitivo mit Cassislikör, Prosecco und Zitronen

ANTIPASTI

Zuppetta di Pesce

14

Mediterrane Fischsuppe

Cozze Gratinate

14

Miesmuscheln gratiniert mit Kräuter-Parmesan -Kruste

Insalata Mimosa

13

Nüsslisalat mit Speck und Ei, an Franch-Dressing

SECONDI

Ravioli con Melanzana (fatto in Casa)

27

Handgemachte Teigtaschen gefüllt mit Aubergine und Ricotta, an Wallnus-Mascarponesauce

Spaghetti con le Cozze

29

Mit Miesmuscheln (mit Schale), Knoblauch und Peperoncini, an Weisswein-Tomatensauce

Risotto di Tartufo con carne di Vitello

34

Trüffelrisotto mit Kalbsgeschnetzeltem , garniert mit Rucola

Ossobucco alla Milanese

39

Kalbshaxen in feiner Gemüse-Kräutersauce geschmort, dazu Safranrisotto

Fegatini di Vitello alla Venezia

38

Kalbsleberli sautiert mit Butter, Salbei und Zwiebeln, serviert mit Buttermösti

Coupe Nesselrode

13.50

Vermicelles mit Vanilleglace, Meringue und Rahm

Weinempfehlung

10 cl 12.50

Amarone della Valpolicella DOCG Toscana

75 cl 79.00

Kalbhaxe - Schweiz, Kalbsleber - Belgien.

alle Preise in CHF inkl. MwSt