

SPECIALITÀ INVERNALI



Cassis Spritz

Aperitivo mit Cassislikör, Prosecco und Zitronen

14

ANTIPASTI

Zuppetta di Pesce

Mediterrane Fischsuppe

14

Cozze Gratinat

Miesmuscheln gratiniert mit Kräuter-Parmesan-Kruste

14

Insalata Mimosa

Nüsslisalat mit Speck und Ei, an Franch-Dressing

13

SECONDI

Ravioli con Melanzana (fatto in Casa)

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

27

Spaghetti con le Cozze

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

29

Risotto di Tartufo con carne di Vitello

Trüffelrisotto mit Kalbsgeschnetzeltem, garniert mit Rucola

34

Ossobucco alla Milanese

Kalbshaxen in feiner Gemüse-Kräutersauce geschmort, dazu Safranrisotto

39

Fegatini di Vitello alla Venezia

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

38

Coupe Nesselrode

Vermicelles mit Vanilleglace, Meringue und Rahm

13.50

Weinempfehlung

Amarone della Valpolicella DOCG Toscana

10 cl 12.50

75 cl 79.00

Kalbhaxe - Schweiz, Kalbsleber - Belgien.

alle Preise in CHF inkl. MwSt