

## **Starter**

Bunter Blattsalat an Pinienkernvinaigrette  
*Frische Granatapfelkerne*  
12

Burratini cremosa  
*Marinierte Kirschtomaten und Basilikumpesto*  
16

Unser beliebtes Rindstatar des Piemonteser Rinds  
*Gehobelte Belper Knolle und geröstete Focaccia*  
18

## **Aus dem Suppentopf**

Geschäumtes Frühlingsüppchen  
*Riesengarnele*  
12

## **Vorneweg, zwischendurch oder einfach so**

Gefülltes Ofenrübli mit Hummus  
*Ziegenfrischkäse und Salsa Verde*  
14

Morchelravioli  
*Grüner Spargel und Weissweinschaum*  
16

## Hauptgänge

Sautierte Spargeln auf Frischkäsecrème

*Blaue Kartoffeln*

26

Luzerner Saiblingfilets aus der Pfanne

*Belugalinsen und Beurre Blanc*

36

Saltimbocca vom Napfschweinfilet

*Cognac-Crèmesauce und Kartoffelkrapfen*

42

Rosa gebratene Krone vom walisischen Lamm

*Sautierte Spargel, Pastinake und Salsa Verde*

42

Burger à la Dorfwirtschaft

*Piemonteser Rindfleisch mit Raclette, Speck und Hollandaise*

*Junglattich und Aioli*

34

## Gerne für zwei, vier ...

Entrecôte Double vom Piemonteser Jungrind

*Spargel aus der Pfanne und Kartoffelkrapfen*

52 p.P.

## **Immer wieder fein**

«Stammtischplättli»

*Salamettli, Möckli vom Alpsbrinz und saure Gurke*  
14

Original Engadiner Wurst vom Hatecke  
*Bündner Gerstensuppe*  
18

In Tomatensauce geschmorte Kutteln  
*Sbrinz und Salzkartoffeln*  
24

Eiernudeln à la Bolognese  
*Vom Piemonteser Rind*  
26

## **Die süsse Versuchung**

Crème Brûlée mit Passionsfrucht und marinierten Beeren  
12

Hausgemachte Glace aus unserem Eiswagen  
*Pro Kugel 3.50*

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich an unsere Mitarbeitenden –  
wir geben Ihnen gerne Auskunft über allergene Zutaten.  
Falls nicht anders deklariert beziehen wir unser Fleisch und unseren Fisch aus der Schweiz.  
Salametti aus Italien