



Vorspeisen

Eisbergsalat an French Dressing mit Pinienkernen
11

Gratinierte Aprikose
mit Brie, Baumnüssen und Rucola
14

Fenchel-Erdbeer-Carpaccio
mit Rucola, rosa Pfeffer und gehobeltem Sbrinz
19

Unser beliebtes Tatar vom Piemonteser Rind
Eigelb, Belper Knolle, geröstetes Focaccia oder Toast
26 / 42

Aus dem Suppentopf

Kalte Randensuppe
12

Gazpacho (kalte Gemüsesuppe)
12

Hauptgänge

Wurst-Käse-Salat mit Frühlingszwiebeln garniert
Pommes frites
21 / 18 ohne Käse

Caesar Salad
Eisbergsalat mit Pouletbruststreifen, knusprigem Speck und gehobeltem Sbrinz
25

Hausgemachte Kutteln in Tomatensauce
Tessiner Polenta und Sbrinz
27

Ravioli mit einer Ricotta-Zitronen-Füllung an Salbeibutter
mit Cherrytomaten
28



Hausgemachte Poulet-Tätschli mit Zitronengrassauce
Trockenreis
34

Saiblingsfilet aus Römerswil
Pastinakenpüree, Babykarotten, Estragon und Beurre blanc
38

Filet vom Napfschwein
Quinoa und sautierte Radiesli
43

Hausgemachtes, gerolltes Kalbs-Cordon bleu
mit Rohschinken und Gruyère AOP 18 Mt.
Saisongemüse und Pommes frites
48

Rosa gebratenes Lamm-Entrecôte im Kräutermantel
Blumenkohlpüree und Broccoli
48

Rosa gebratenes Kalbsfilet an Calvadossauce
Hausgemachte Nudeln und Babykarotten
48

Unser Klassiker

Entrecôte double vom Piemonteser Jungrind
Sauce Hollandaise, Pommes frites und Gemüse garnitur
ab 2 Personen, CHF 58 pro Person

Die süsse Versuchung

Caramelisierte Crèmeschnitte mit frischen Beeren
12

Hausgemachte Glace aus unserem Eiswagen
Pro Kugel 4.50

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.
Unser Lammfleisch stammt aus Wales