

VORSPEISEN / STARTERS

Unsere Vorspeisen als Hauptgang / our appetizers as main course + CHF 5.-

| | | |
|--|--|-----------|
| Antipasto «Widder» ab 2 Personen | à Person | 29 |
| Mixed Italian appetizer "Widder" from 2 persons | | |
| Antipasto del giorno | | 25 |
| Starter special of the day | | |
| Burrata, Zwiebel-Kürbis Chutney, Pan Brioche | | 22 |
| Burrata (italian fresh cheese), onion-pumpkin chutney, brioche bread | | |
| Gebratener Tintenfisch (MED) auf Ingwer-Gemüse-Brunoise & Miso-Suppe | | 26 |
| Roasted octopus with ginger & vegetable brunoise, miso soup | | |
| Kürbiscremesuppe verfeinert mit Balsamico & Kürbis-Kernen | | 14 |
| Pumpkin cream soup with Balsamico | | |
| | mit Jakobsmuscheln-Spiessli | 21 |
| | with scallop skewers | |
| Nüssli Salat mit Ei und Speck | | 15 |
| Seasonal salad with egg and bacon | | |
| Artischocken Salat im Parmesan-Körbli, Jerez-Vinaigrette Sauce | | 19 |
| Artichokes salad with parmesan & Jerez Vinaigrette Dressing | | |
| | mit geräuchertem Hirschschenken | 26 |
| | with smoked deer ham | |
| Gebratener Ziegekäse mit rässigem Salat (Rotkraut, Trauben, Tomaten) Birne Senf | | 24 |
| Roasted goat cheese with racy red cobbage- grapes salad, tomato, pear mustard | | |

HAUSGEMACHTE PASTA / HOMEMADE PASTA

Unsere Pastagerichte als Vorspeise / kleine Portion / our pasta dishes as starter / small portion – CHF 5.-

| | |
|--|-----------|
| Pappardelle alle spugnole | 29 |
| Large noodles, Parma ham (IT), morels, tomato cream sauce | |
| Tortelli mit Fleischfüllung (CH) "Butter & Salbei" | 29 |
| Meat stuffed ravioli on butter & sage | |
| Cavatelli mit Wildschwein-Ragout (AUT) | 29 |
| Cavatelli with wild-boar ragout | |
| Kürbis-Ricotta Ravioli an Taleggio-Käsesauce & gerösteter Speck | 27 |
| Pumpkin-ricotta ravioli with cheesesauce & roasted bacon | |
| Marroni-Gnocchi mit Steinpilzen & geriebenem Pecorinokäse | 32 |
| Chestnuts gnocchi with porcini mushrooms and grated pecorino | |

PASTE SECICHE

| | |
|--|-----------|
| Paccheri "Stefano", Burrata, Basilikum, Tomatensauce | 26 |
| Paccheri (large rigatoni), burrata (fresh cheese), basil, tomato sauce | |
| Risotto Milanese mit Kalbsmark | 30 |
| Risotto Milanese with veal marrow | |



FLEISCH & FISCH / MEAT & FISH

| | |
|---|--------------------------|
| Kalbskotelette 400 gr. (CH) vom Grill (Butter & Salbei), Bratkartoffeln | 62 |
| Grilled veal cutlet, (butter & sage), panbaked potatoes | |
| Geschmorte Kalbskopfbäggli (CH) an Portweinsauce, Kartoffelstock | 46 |
| Braised calf's head cheeks with mashed potatoes on a delicious Portwinesauce | |
| Rindsfilet (180gr.) "Rossini" Entenleber (FR), Trüffelsauce, Gemüse | 59 |
| Beef fillet "Rossini" (with duck liver) served with black truffle sauce and seasonal vegetables | |
| Kalbsleber «Veneziana» (CH) mit frittiertes Polenta | 44 |
| Calf liver with fried polenta | |
| Chateaubriand für 2 Personen, Béarnaise-Sauce, Pommes Frites, Gemüse | p.P. 68 |
| Chateaubriand for 2 persons, béarnaise sauce, fried potatoes, vegetables | Wartezeit 40 Min. |
| Wildfang Wolfsbarschtranche, Beluga-Linsen, Himbeeren & Randen | 49 |
| Wild caught sea bass, Belugalentils raspberries & beet | |
| Steinbutt (MED) für 2 Personen Kartoffeln, Oliven & Cherrytomaten | 100 |
| Turbot for 2 persons baked in the oven served with potatoes, olives and cherry tomatoes | |
| Zusätzliche Beilage / additional supplement | 4.50 |
| Fragen Sie nach unserem Tagesfisch / ask for our fish of the day | |

MENU KREATIONEN VOM CHEF AB 2 PERSONEN / MENU CREATIONS FROM OUR CHEF FROM 2 PERSONS

| | |
|---|-----------|
| 4 – Gang (Vorspeise, Pasta, Fleisch oder Fisch, Dessert) | 79 |
| 5 – Gang (Vorspeise, Pasta, Fisch, Fleisch, Dessert) | 89 |

Bitte informieren Sie unsere Mitarbeitenden, sollten Sie Allergien oder Intoleranzen über einzelne Zutaten in unseren Gerichten haben

Please inform our staff should any ingredients in our dishes cause allergies or intolerances

Fleisch- und Fischdeklaration / meat- and fish declaration:

Kalb = CH / Speck = CH/ Poulet = CH, Holland & Ungarn/ Lamm = Neuseeland;/ Iberico = Spanien/ San Daniele, Salami = Italien; Rind= USA, CH, Irland, Brasilien, Uruguay & Australien

(Fleischerzeugnisse aus den USA, Brasilien & Australien können mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein / Meat products from the USA, Brazil & Australia may have been produced with hormones, antibiotics and/or other antimicrobial performance enhancers)

Tintenfisch= Mittelmeer/ Thunfisch, Hummer, Wolfsbarsch= Atlantik/ Vongole, Cozze, Seeigel= Italien/ Gambero= Vietnam /Lachs= Norwegen

Unsere Lieferanten / our suppliers:

Fisch: Bianchi, Zumikon

Fleisch: Metzgerei Forster, Zug

Gemüse: Negro, Zürich

Weine: Weinhaus, Küssnacht am Rigi