

LA PROPOSTA DELLO CHEF

WIR VERMÄHLEN TRADITION MIT NEUEM GENUSSERLEBNIS

Die «Proposta dello Chef» steht für Frische, Leichtigkeit, Saisonalität sowie für ausgewogenes und gesundes Essen. Moderne und saisonal wechselnde Genuss-Kombinationen, die à la Minute mit überraschenden und ebenso vergessenen Zutaten der italienischen Küche zubereitet werden. Buon appetito!

MENU SPECIALE | 32*

INSALATA DEL GIORNO + 4 ODER 5 + PUNTO E BASTA!

1 ZUPPA

ZUPPA DI CECI CAMELLATI E MALTAGLIATI CON EDAMAME | 22

Kichererbsen-Suppe mit Karotten, Stangensellerie, hausgemachten Maltagliati verfeinert mit Kichererbsen, Edamame, Randensprossen und gerösteten Mandeln

2 ANTIPASTI

CIPOLLA ROSSA RIPIENA ALLE VERDURE INVERNALI | 17

Gebatene rote Zwiebel, gefüllt mit Kohl und Parmigiano Reggiano «Vecchio» DOP, verfeinert mit Steinpilzen, Broccoli, Pinienkernen und Béchamelsauce

3 PASTA

RAVIOLI DEL PLIN | 19 | 26

Hausgemachte Ravioli nach Piemonteser-Art, mit einer schmackhaften Rindfleischfüllung (CH) und Demi-Glace Sauce

4 PASTA

TAGLIOLINI FATTI IN CASA AL TARTUFO | 25 | 29

Hausgemachte Tagliolini an Trüffelbutter garniert mit frisch gehobeltem Trüffel

5 PIZZA

PIZZA QUATTRO FORMAGGI CON PERE CAMELLATE | 26

Pizza mit viererlei Käsesorten – Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola, Mozzarella di Bufala DOP und Blu di Bufala Käse mit karamellisierten Birnen, gerösteten Walnüssen und Oregano

6 PIATTO CLASSICO

OSSOBUCCO DI VITELLO ALLA MILANESE CON GREMOLADA | 39

Kalbs-Ossobuco (CH) nach Mailänder-Art mit cremigem Safran-Risotto

mit frisch gehobeltem Trüffel + 12

7 PESCE

RISOTTO AGLI AGRUMI E CAVOLFIORI FRITTI CON FILETTO DI BRANZINO | 33

Risotto mit Zitrusfrüchten und frittiertem Blumenkohl mit Wolfsbarschfilet (TR/GR) 100gr.

8 CARNE

TARTARE DI MANZO E UOVO DI QUAGLIA | 34

Rindstatar (CH) mit einem Wachtelei, dazu Rosmarin-Focaccia



VINO ROSSO

CORTE DEL LUPO CURTEFRANCA DOC | CA' DEL BOSCO IDL 12 | I.5L 180

2020/21 | 18 Monate in Eichenholz und Stahltank

52% Merlot, 23% Cabernet Sauvignon, 12% Cabernet Franc, 12% Carmenère



«Dunkles Rubinrot, in der Nase Noten nach Brombeeren und Kirschen begleitet von süßen Gewürzen. Am Gaumen eine lebendige, kraftvolle Frucht und saftiges Tannin, bereits schön ausbalanciert.»

Passt zu: Fleischgerichte und Pizza



Weitere Weine finden Sie hier oder fragen Sie unsere Service-Mitarbeiter. Salute!

*Zusätze zu den jeweiligen Gerichten sind zusätzlich mit Aufpreis zubestellen

Genauere Informationen zu den Deklarationen finden Sie in unserer Speisekarte. Betreffend Allergene und Intoleranzen geben unsere Mitarbeitenden gerne Auskunft. Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. Mehrwertsteuer.