

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 | 34*

INSALATA DEL GIORNO + 5 + PUNTO E BASTA!

1 INSALATA

INSALATA DI CAVOLO CAPPUCIO, FINOCCHI E TONNO FRESCO

(L) (G) | 16 | 21

Rotkabis - Fenchel Salat gekocht und roh mit einer Sauce aus frischen Orangensaft, Dill und geriebenen Ingwer, dazu frischer Thunfisch in Sesam gerollt

2 ZUPPA

CREMA DI LENTICCHIE SEDANO

E PASTA BATTUTA | 14 | 16

Linsensuppe mit Stangensellerie, frittiertem Lauch, Joghurt, Thymian und dazu Pasta Battuta

3 PASTA

PAPPARDELLE CON CERVO BROCCOLI E CASTAGNE | 29

Hausgemachte Pappardelle mit Hirsch Geschnetzeltes (AT/EU) dazu Wacholder Rahmsauce mit Brokkoli und Marroni

4 PIZZA

PIZZA CON CREMA DI CIPOLLE ROSSE, POMODORI SECCHI | 25

Süsse Sauce aus roten Zwiebeln mit gebratenen Zucchini, geröstete Pinienkernen, Burrata, getrockneten Tomaten und verfeinert mit Carasao-Brot

5 PIATTI CLASSICO

COSTINE DI MAIALE AL SUGO CON POLENTA (G) (S) | 28

Schweinsbrustspitz (CH) an Tomatensauce serviert auf Polenta dazu Sellerie und Karotten

6 PESCE

ZUPPA DI PESCE CON BRUSCHETTA DI PANE ALL'AGLIO E TIMO LIMONATO

(L) | 39

Suppe mit Crevette, Tintenfisch, Muscheln, Venusmuscheln, Seeteufel(Northeast Atlantic) und Wolfsbarsch (GR) mit Knoblauch-Bruschetta und frischen Kräutern und Datteltomaten

7 CARNE

STINCO D'AGNELLO ARROSTITO CON PURE' DI PATATE E BROCCOLI (G) | 41

Im Ofen gebratene Lammhaxen (NZ) 450g mit Rosmarinsauce und Kartoffel-Broccoli Püree



VINO ROSSO

PLUMBAGO NERO D'AVOLA

SICILIA DOC PLANETA

IDL 8.5 | 1.5L 120

2022 | Ausbau während 10 Monaten in französischen Allier-Eichenfässern.
Nero d'Avola



«Dunkles, sattes Purpurrot. In der Nase Aromen von reifen Pflaumen, wilden Brombeeren, feiner Schokolade und Gewürzen. Am Gaumen weich und rund mit samtigen Tanninen, harmonischer Struktur und eleganter Fruchtfülle.»

Passt zu: Fleischgerichte und Hartkäse



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.