

Apéro

Taggiasca Oliven 50 g	5
Salz Mandeln 60 g	6
Culatello di Zibello 70 g	18
Salami Felino Simonini 70 g	13
Champagne de Castellane Brut Tradition	15
Prosecco Superiore, D.O.C.G., Le Vigne di Alice, Millesimato, Brut 2025	9
Mocktail oder Cocktail	11.5 14
Öhlsch, Brauerei Oerlikon 33 cl	7
Sportskanone, alkoholfrei, Speluca Brauerei 33 cl	7
Negroni	15

Tavolata

alles kommt in die Mitte des Tisches zum Schöpfen und Teilen, ab 2 Personen	77
---	----

Vorspeisen

Kingfish Sashimi Sojasauce Sesam Lattich Rettich glutenfrei, laktosefrei	24
Calamares Knoblauch Peperoncini Petersilie glutenfrei, laktosefrei	19
Röbis Schweinebauch Spicy Miso Peperoncini Zwiebel Schnittlauch glutenfrei, laktosefrei	18
Markbein Pangrattato Röstzwiebeln Schnittlauch getoastetes Brot laktosefrei ca. 20 Minuten	22
Zerbinati Melone Feta Limette Minze Salz Mandeln v, glutenfrei	18
Crostini Pilz Trüffel Aufstrich Sellerie Eigelb v, laktosefrei	18
Kichererbsen Hummus Tomaten-Gurken-Salsa	
Koriander hausgemachtes Knäckebrot v+, laktosefrei, ohne Knäckebrot glutenfrei	16
Burrata confierte Tomate Molke Zitrone Basilikum v, glutenfrei	20
Swiss Wagyu Rindstatar Reisknusper Sesam	
Kalamansi Ingwer Knoblauch glutenfrei, laktosefrei	27
Röbis Bizochels Sursilvans Röstzwiebeln Bergkäse Schnittlauch v	18
Capuns nach Rezept von Tatta Julia mit Rohschinken und Salsiz	25
Penne rigate Trompeten Zucchini Parmesan	
Basilikum Knoblauch v	18

Hauptgerichte

Gebratene Seezunge Mandeln braune Butter Petersilienkartoffeln laktosefrei	55
Swiss Angus Beef Chain Steak frische Eierschwämmli Tomaten grüne Bohnen Bohnenkraut Panisse laktosefrei, glutenfrei	49
Knuspriges Backhendl Zitrone Petersilienkartoffeln Gurkensalat	38
Swiss Wagyu Rindstatar Reisknusper Sesam Yuzu Ingwer Knoblauch glutenfrei, laktosefrei	48
Röbis Bizochels Sursilvans Röstzwiebeln Bergkäse Schnittlauch v	28
Capuns nach Rezept von Tatta Julia mit Rohschinken und Salsiz	36
Penne rigate Trompeten Zucchini Parmesan Basilikum Knoblauch v	28
Frische Eierschwämmli grüne Bohnen Oliven Tomaten Bohnenkraut Quetsch Kartoffeln v+ glutenfrei, laktosefrei	36

Weinempfehlung

Weiss Chardonnay Steinberg, Grosse Reserve, Josef Fritz, Wagram 2023	8.9 62
GPS Côtes du Jura Blanc, Pignier, Frankreich, (biodynamisch) 2023 Gamay Blanc, Poulsard, Savagnin	9.3 65
Rot Château Poujeaux, Cru Bourgeois, Bordeaux 2016 Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot	12.9 90
Il Carbonaione, Podere Poggio Scalette, Toskana 2021 Sangiovese	11.3 79

Dessert

Reife Käse von der Kuh und Ziege mit Trüffelhonig	15
"Guguseli" Sauerrahmglace Himbeersauce caramelisierte Mandeln	10
Röbis Coupe Dänemark	13
Warmer Schokoladenkuchen Glace nach Wahl	15
Pavlova Beeren Schlagrahm Sauerrahmglace Himbeersauce	16
Eine Kugel Glace Vanille, Sauerrahm (Mandeln), Schokoladensorbet v. mit Schokoladen Crumbles	5

Süsswein

Château Haut Bergeron, Sauternes
Sémillon, Sauvignon, 1997, 1 dl

12.50

Deklarationen

Brot	Fredy's, pestizidfreier Weizen aus der Schweiz
Gemüse	Marinello Picobello AG
Rindfleisch	Muotathal, Schweizer Angus
Kalbfleisch	Muotathal
Schweinefleisch	Innerschweiz, Italien
Poulet	Schweiz
Seezunge	Frankreich FAO27 Atlantic, Northeast
Calamares	Italien
Kingfish	Australien
V	vegetarisch
V+	vegan

Gerne informieren wir Sie über die allergenen Zutaten in den Gerichten