

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, 1 dl	15
Prosecco Superiore, D.O.C.G., Le Vigne di Alice, Millesimato, Brut 2025, 1 dl	9
Grüner Veltliner, Brunnendoppel, Preiss, Traisental, Österreich 2023, 1 dl	8.6
Mocktail oder Cocktail	11.5 14
Öhlsch, Brauerei Oerlikon 33 cl	7
Sportskanone, alkoholfrei, Speluca Brauerei 33 cl	7

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 Tomaten Basilikum Olivenöl v, laktosefrei	15
Kichererbsen Hummus Tomaten-Gurken-Salsa Koriander hausgemachtes Knäckebrot v+, laktosefrei, ohne Knäckebrot glutenfrei	16
Burrata confierte Tomate 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
Secreto vom Pata Negra de Bellota Säuli Eierschwämmli Ratatouille Kichererbsen Panisse laktosefrei, glutenfrei	49
Knuspriges Backhendl Zitrone Kartoffel-Gurkensalat laktosefrei	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

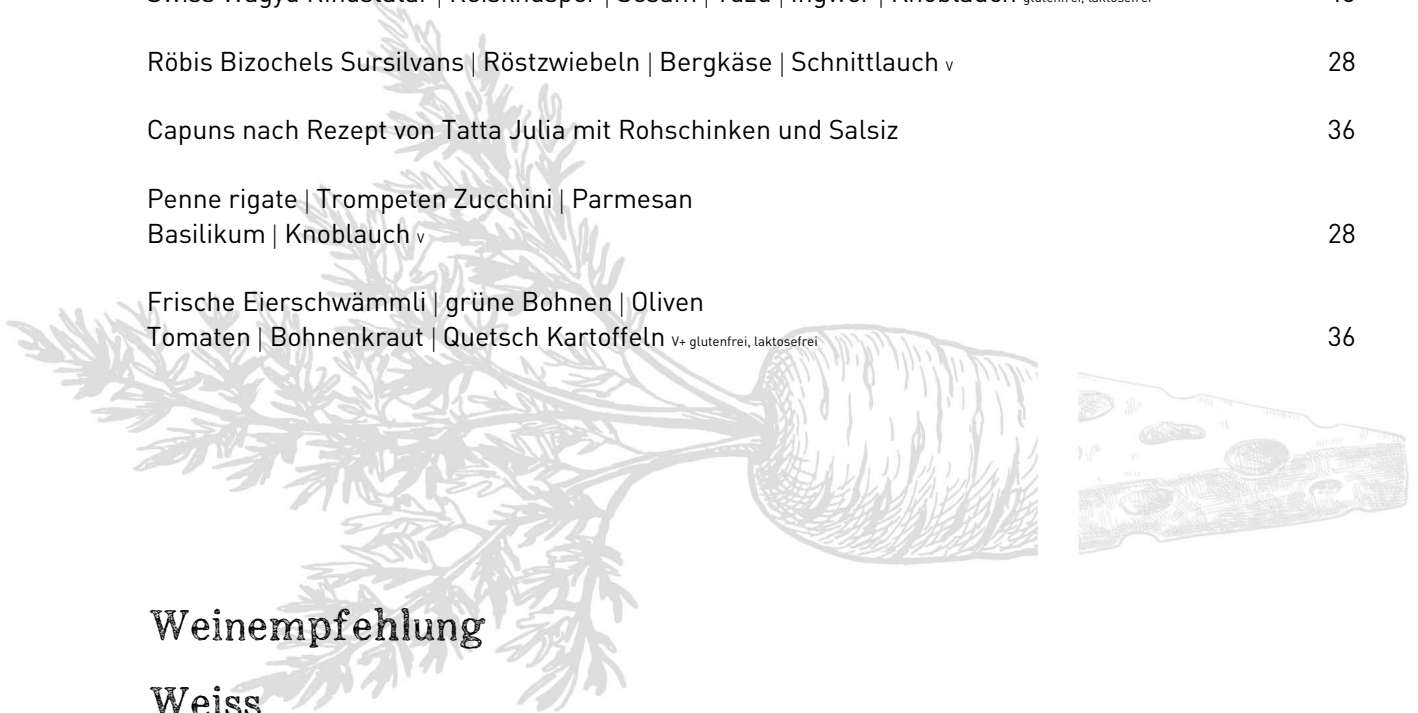
Weinempfehlung

Weiss

Riesling-Sylvaner, Weingut Fromm Malans, Bio AOC, 2023, 1 dl	9 63
GPS Côtes du Jura Blanc, Domaine Pignier Frankreich, (biodynamisch nicht oxidativ) 2023, 1 dl Gamay Blanc, Poulsard, Savagnin	9.3 65

Rot

Pinot Noir, Le Petit, Roman Hermann Fläsch, AOC, 2022, 1 dl	9.7 68
Château Meyney, Cru Bourgeois, St. Estèphe, 2014, 1 dl Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot	12.6 88



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 Doisy-Védrines, 2ème Cru Classé
Sémillon, Sauvignon, 2001, 1 dl

13.50

Deklarationen

Brot	Fredy's, pestizidfreier Weizen aus der Schweiz
Gemüse	Marinello Picobello AG
Rindfleisch	Muotathal, Schweizer Angus
Kalbfleisch	Muotathal
Schweinefleisch	Innerschweiz, Spanien
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