

## 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
Ohlsch, 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

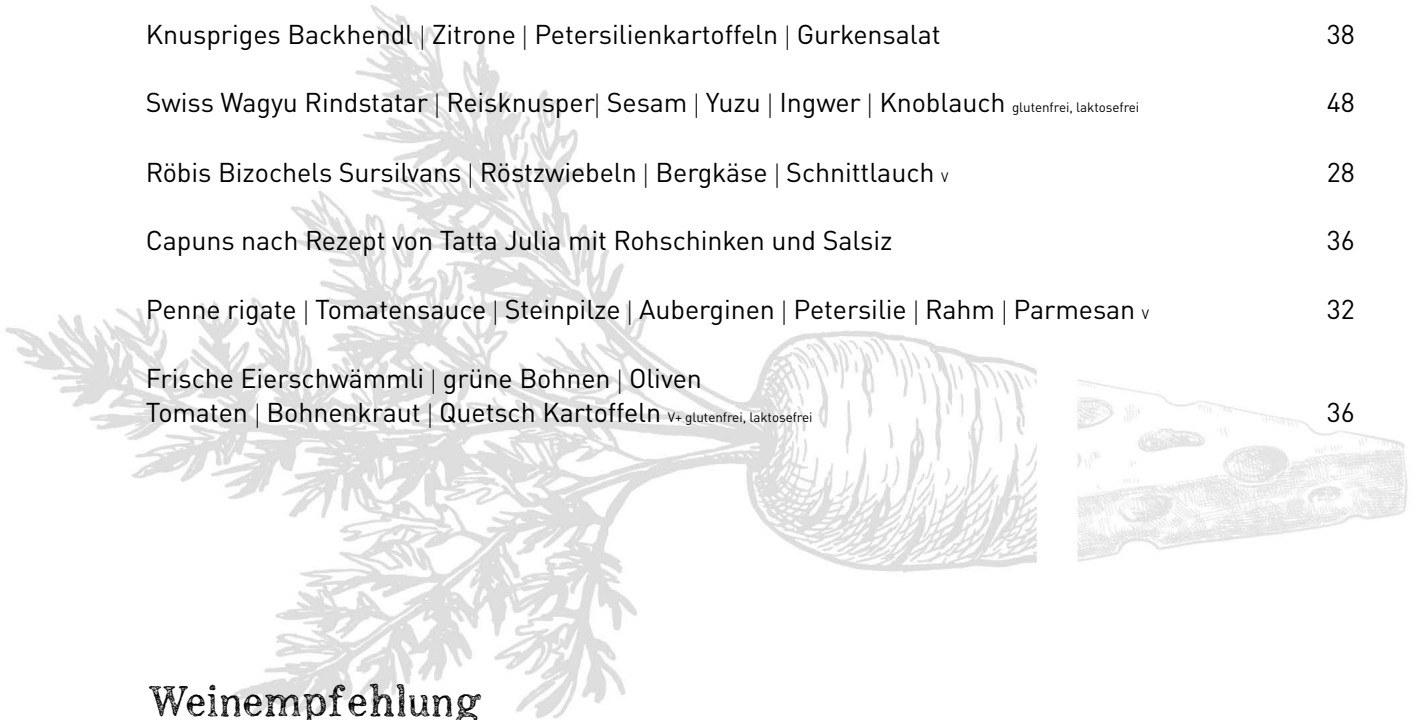
Kingfish Sashimi   Sojasauce   Sesam   Lattich   Rettich <small>glutenfrei, laktosefrei</small>	24
Calamares   Knoblauch   Peperoncini   Petersilie <small>glutenfrei, laktosefrei</small>	19
Röbis Schweinebauch   Spicy Miso   Peperoncini   Zwiebel   Schnittlauch <small>glutenfrei, laktosefrei</small>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

## Hauptgerichte

Gebratene Seezunge   Mandeln   braune Butter   Petersilienkartoffeln <small>laktosefrei</small>	55
Swiss Angus Beef Chain Steak   frische Eierschwämmli Tomaten   grüne Bohnen   Bohnenkraut   Panisse <small>laktosefrei, glutenfrei</small>	49
Knuspriges Backhendl   Zitrone   Petersilienkartoffeln   Gurkensalat	38
Swiss Wagyu Rindstatar   Reisknusper   Sesam   Yuzu   Ingwer   Knoblauch <small>glutenfrei, laktosefrei</small>	48
Röbis Bizochels Sursilvans   Röstzwiebeln   Bergkäse   Schnittlauch v	28
Capuns nach Rezept von Tatta Julia mit Rohschinken und Salsiz	36
Penne rigate   Tomatensauce   Steinpilze   Auberginen   Petersilie   Rahm   Parmesan v	32
Frische Eierschwämmli   grüne Bohnen   Oliven Tomaten   Bohnenkraut   Quetsch Kartoffeln <small>v+ glutenfrei, laktosefrei</small>	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



# USTARIA



## 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 <small>(Mandeln)</small> 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