

## SURPRISE MENU – GANZER TISCH (NUR AM ABEND) ENTIRE TABLE (EVENING ONLY)

Lehnen Sie sich zurück und lassen Sie sich von unserem Küchenteam überraschen!

			Weinbegleitung
4-Gang Menu	menu 4 courses	105.00	+ 55.00
5-Gang Menu	menu 5 courses	125.00	+ 65.00
6-Gang Menu	menu 6 courses	135.00	+ 75.00

### ZUM TEILEN · TO SHARE

SAN DANIELE	27.50
Italienischer luftgetrockneter Schinken 140g (IT) · <i>San Daniele ham (IT)</i>	
Mit Burrata · <i>with burrata</i>	+ 8.50

### VORSPEISEN · STARTERS

TOMATENSALAT	19.00
Cherry-Tomaten · Taralli · Burrata	
<i>Cherry tomatoes · taralli · burrata</i>	

MELANZANA ALLA PARMIGIANA	19.00
Aubergine · Mozzarella · Tomatensauce · Parmesan-Espuma	
<i>Eggplant · mozzarella · tomato sauce · parmesan espuma</i>	

SASHIMI ODER TATAR VOM DRY AGED FISCH TAGESEMPFEHLUNG	Vorspeise / Hauptgang	34.00
<i>Sashimi or tatar of dry-aged fish · special of the day</i>		

KALBSTATAR (CH) MIT SOMMER-TRÜFFEL UND EINEM PARMESAN-ESPUMA	33.00	46.00
<i>Veal (CH) tartare · sommer-truffel · parmesan-espuma</i>		

VITELLO TONNATO	32.00	46.00
Kalbsfleisch (CH) rosa gebraten · Thunfischsauce · Kapern		
<i>Veal (CH) · tuna fish sauce · capers</i>		

### RISOTTO & PASTA

RISOTTO MIT ZUCCHINI UND MANDELN	26.00	34.00
<i>Zucchini · almond</i>		

PAPPARDELLE MIT RAGOUT VON DER SALSICCIA (IT/CH) UND EINER CREME VON DER TROPEA ZWIEBEL	28.00	36.00
<i>Salsiccia (IT/CH) · Tropea onion cream</i>		

RAVIOLI MIT BRASATO	29.00	39.00
Brasato (IT) · Salbeibutter · Pecorino-Crumble		
<i>Braised beef (IT) · sage butter · Pecorino- crumble</i>		

FREGOLA SARDA FRUTTI DI MARE	29.00	39.00
Meeresfrüchte (IT oder NL)		
<i>Seafood (IT or NL)</i>		

## SUPPE · SOUP

HAUSGEMACHTE GAZPACHO 16.00  
*Homemade gazpacho* Mit Garnele pro Stück / *with shrimp* apiece + 8.50

## FISCH · FISH

POLPO MIT HAUSGEMACHTER BBQ-SAUCE 45.00  
Oktopus (MA) inklusive einer Beilage zur Wahl  
*Octopus (MA) · homemade BBQ-sauce · one side dish of choice*

WOLFSBARSCH ALLA LIVORNESE 49.00  
Wolfsbarsch (GR/FR) · Cherry-Tomaten · Oliven · Kapern · inklusive einer Beilage zur Wahl  
*Sea bass (GR/FR) · cherry tomatoes · olives · capers · one side dish of choice*

DRY AGED FISCH TAGESEMPFEHLUNG 52.00  
Dry-aged fish · *Special of the day*

## FLEISCH · MEAT

**VOM GRILL** inklusive einer Sauce und einer Beilage zur Wahl  
**FROM THE GRILL** includes a sauce and one side dish of choice

SECRETO IBERICO (SP) *Iberian pig* 220g 48.00  
RIB-EYE TAGLIATA OJO DE AGUA (ARG) *Sliced Rib-Eye steak* 220g 56.00  
RINDSFILET OJO DE AGUA (ARG) *Beef fillet* **Ladies Cut 140g** 52.00 / 200g 65.00  
LAMMRACK (AUS) *Rack of lamb*

ORECCHIA DI ELEFANTE (CH) · Paniertes Kalbskotelett · *Breaded veal chop* 67.00  
inklusive einer Beilage zur Wahl · *one side dish of choice*

## SAUCEN · SAUCES

Chimichurri · Honig-Senf Sauce · Guinness Sauce · Kalbs-Jus  
*Chimichurri · Honey Mustard Sauce · Guinness Sauce · Veal Jus*  
**Jede weitere Sauce · One sauce additional** 5.00

## BEILAGEN · SIDE DISHES

Parmesan-Risotto · Safran-Risotto · Butter Tagliolini · Bratkartoffeln  
gegrillte Zucchini mit Minze · Spinat  
*Parmesan risotto · Saffron risotto · Tagliolini with butter · Fried potatoes  
grilled zucchini with mint · Spinach*  
**Jede weitere Beilage · One side dish additional** 8.00

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,  
informieren Sie gerne unsere Mitarbeitenden auf Anfrage.  
Our staff will gladly provide information about ingredients that may trigger allergies or intolerances.

Unsere Backwaren werden mit Schweizer Produkten in der Schweiz produziert.  
Our baked goods are produced in Switzerland using Swiss ingredients.

Preise in CHF inkl. MWSt · All rates in CHF incl. VAT