

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

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

4-Gang Menu	<i>menu 4 courses</i>	105.00	Weinbegleitung + 45.00
5-Gang Menu	<i>menu 5 courses</i>	125.00	+ 55.00
6-Gang Menu	<i>menu 6 courses</i>	135.00	+ 65.00

ZUM TEILEN · TO SHARE

SAN DANIELE

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

VORSPEISEN · STARTERS

TOMATENSALAT	18.00
Regenbogen- Cherry- Tomaten · Burrata <i>Rainbow Cherry tomatoes · burrata</i>	

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

	Vorspeise	Hauptgang
CARPACCIO VOM GAMBERO ROSSO	32.00	
Rote Garnele (IT) · Feigen · Burrata <i>Red prawn (IT) · figs · burrata</i>		

RINDSCARPACCIO	29.00	38.00
Rind (CH) · Pfifferlinge · Parmesanspäne · Schalotten · Balsamico <i>Beef (CH) · chanterelles · parmesan shavings · shallots · balsamic</i>		

VITELLO TONNATO	28.00	36.00
Kalbsfleisch (CH) · Thunfischsauce <i>Veal (CH) · tuna sauce</i>		

RISOTTO & PASTA

	Vorspeise	Hauptgang
FREGOLA SARDA MIT MEERESFRÜCHTE	30.00	38.00
Meeresfrüchte (IT) <i>Seafood (IT)</i>		

TOMATENRISOTTO	26.00	33.00
Tomate · Stracciatella · Basilikum <i>Tomato · stracciatella · basil</i>		

RAVIOLI MIT SCHWERTFISCH	27.00	37.00
Schwertfisch (LK) · Büffelmozzarella · Zitrone · Pistazie <i>Swordfish (LK) · buffalo mozzarella · lemon · pistachio</i>		

PACCHERI MIT LAMMRAGOUT	28.00	35.00
Lamm (UK or IL) · Thymian <i>Lamb (UK or IL) · thyme</i>		

SPAGHETTI ALLA CHITARRA	30.00	38.00
Rote Garnele (roh) (IT) · Zucchini- Mandel- Pesto · Minze <i>Red Shrimp (raw) (IT) · zucchini almond pesto · mint</i>		

SUPPE · SOUPS

LAUWARME MINISTRONE 16.00
Lukewarm · vegetable soup

FISCH · FISH

SEETEUFEL MIT GRÜNEM CURRY 46.00
Seeteufel (ISL) · Cashewkruste · mariniertem Gemüse
Monkfish (ISL) · cashew crust · marinated vegetables

WOLFSBARSCH ALLA LIVORNESE 46.00
Wolfsbarsch (GR) · Cherry- Tomaten · Oliven · Kapern · inklusive einer Beilage zur Wahl
Sea bass (GR) · cherry tomatoes · olives · capers · one side dish of choice

THUNFISCH- TAGLIATA 49.00
Thunfisch (VN) · Pistazienkruste · Salat von Erdbeeren, Paprika und roter Zwiebel
Tuna fillet (VN) · pistachio crust · salad of strawberries, bell pepper and red onion

FLEISCH · MEAT

Vorspeise Hauptgang

POLPETTE 38.00 46.00
Rindsbällchen (CH) · Tomatensauce · getoastetes Brot · inklusive einer Beilage zur Wahl
Beef meatballs (CH) · tomato sauce · toasted bread · one side dish of choice

LAMM 52.00
Lamm (UK or IL) · in einer Orangen- rosa Pfefferkruste · Süsskartoffelpüree
Lamb (UK or IL) · in an orange and pink pepper crust · sweet potato purée

HEREFORD BEEF Lady cut 140g 47.00 / 59.00
Irisches Hereford Rind 200g · Sardische- Mirto Reduktion
inklusive einer Beilage zur Wahl
Fillet of Irish beef · Sardinian Mirto reduction · one side dish of choice

RIB- EYE TAGLIATA OJO DE AGUA “CAFÉ DE PARIS” 53.00
Rib- Eye 220g (ARG) · inklusive einer Beilage zur Wahl
Rib eye 220g (ARG) · one side dish of choice

BEILAGEN · SIDE DISHES

Parmesan- Risotto · Safran- Risotto · Butter Tagliolini · Bratkartoffeln
Grillgemüse · Caponata
*Parmesan risotto · saffron risotto · Tagliolini with butter · Fried potatoes
Grilled vegetables · caponata*

Jede weitere Beilage kostet 8.00
One side dish additional costs 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