

## **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	<i>menu 4 courses</i>	105.00	+ 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 (IT)</i>	27.50
Mit Burrata · <i>with burrata</i>	+ 8.50

## **VORSPEISEN · STARTERS**

TOMATENSALAT	19.00
--------------	-------

Cherry-Tomaten · Taralli · Burrata

*Cherry tomatoes · taralli · burrata*

MELANZANA ALLA PARMIGIANA	19.00
---------------------------	-------

Aubergine · Mozzarella · Tomatensauce · Parmesan-Espuma

*Eggplant · mozzarella · tomato sauce · parmesan espuma*

Vorspeise

Hauptgang

SASHIMI VOM DRY AGED FISCH TAGESEMPFEHLUNG	34.00
--	-------

*Sashimi of dry-aged fish · special of the day*

KALBSTATAR <sub>(CH)</sub> MIT SPARGEL UND EINEM EI-ESPUMA	32.00	46.00
--	-------	-------

*Veal (CH) tartare · asparagus · egg espuma*

### **VITELLO TONNATO**

Kalbsfleisch <sub>(CH)</sub> rosa gebraten · Thunfischsauce · Kapern

*Veal (CH) · tuna fish sauce · capers*

32.00

46.00

## **RISOTTO & PASTA**

Vorspeise

Hauptgang

RISOTTO MIT ERBSEN UND BLEU D'AOSTE	26.00	34.00
-------------------------------------	-------	-------

Erbsen · Blauschimmelkäse

*Green peas · Blue cheese*

PAPPARDELLE MIT RAGOUT VON DER SALSICCIA	28.00	36.00
--	-------	-------

Salsiccia <sub>(IT/CH)</sub> · Lauchcreme

*Salsiccia (IT/CH) · leek cream*

### **RAVIOLI MIT BRASATO**

Brasato <sub>(IT)</sub> · Salbeibutter · Pecorino-Crumble

*Braised beef (IT) · sage butter · Pecorino- crumble*

29.00

39.00

### **SPAGHETTI ALLA CHITTARA MIT VONGOLE UND BOTTARGA**

Venusmuschel <sub>(IT oder NL)</sub> · Spargel · getrockneter Fischrogen <sub>(IT)</sub>

*Clams (IT or NL) · asparagus · dried fish eggs (IT)*

32.00

42.00

## SUPPE · SOUPS

TOSKANISCHE BAUERNSUPPE 16.00  
Bohnen · Kohl · winterliches Gemüse · Parmesan · Crostini  
*Beans · cabbage · winter vegetables · Parmesan · Crostini*

## FISCH · FISH

ZANDER MIT THYMIAN 47.00  
Zander (NL) · Thymian · Karotte  
*Pike-perch (NL) · thyme · carrot*

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

SEGRETO IBERICO Hauptgang 49.00  
Iberische Schwein (SP) · Senf · Yuka · Paprikacreme  
*Iberian pork (SP) · mustard · yuka · paprika cream*

KALBSBÄGGLI 54.00  
Kalb (CH) · gebratenem Safran-Risotto  
*Veal cheeks (CH) · fried saffron risotto*

RIB- EYE TAGLIATA OJO DE AGUA "CAFÉ DE PARIS" 56.00  
Rib- Eye 220g (ARG) · inklusive einer Beilage zur Wahl  
*Rib eye 220g (ARG) · one side dish of choice*

RINDSFILET OJO DE AGUA Lady cut 140g 50.00 / 62.00  
Rindsfilet 200g (ARG) · inklusive einer Beilage zur Wahl  
*Fillet of beef 200g (ARG) · one side dish of choice*

## BEILAGEN · SIDE DISHES

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

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.*