

LA PROPOSTA DELLO CHEF

WIR VERMÄHLEN TRADITION MIT NEUEM GENUSSERLEBNIS

Die «Proposta dello Chef» steht für Frische, Leichtigkeit, Saisonalität sowie für ausgewogenes und gesundes Essen. Moderne und saisonal wechselnde Genuss-Kombinationen, die à la Minute mit überraschenden und ebenso vergessenen Zutaten der italienischen Küche zubereitet werden. Buon appetito!

MENU SPECIALE | 42*

INSALATA DEL GIORNO + 5 + PUNTO E BASTA!

1 INSALATA

INSALATA DI CARCIOFI | 15 | 18

Gekochte und rohe Artischocken, dünn geschnitten, mit rosa Grapefruit, Parmesanflocken und gerösteten Pinienkernen

con Gamberoni +6

2 ZUPPA

ZUPPA DI LEGUMI E CEREALI

| 14

Bohnensuppe mit Linsen, karamellisierten Kichererbsen, Gerste, Dinkel und geröstete Haselnüsse

3 RISOTTO

RISOTTO AGLI AGRUMI E CAVOL-FIORI | 23

Risotto mit Zitruschale, gebratenem Blumenkohl, rotem Radicchio und Walnüssen

mit Wolfsbarschfilet (TR/GR) 100g +9

4 PIZZA

PIZZA DELIZIA DI BROCCOLI | 24

Erbsenpüree mit geröstetem Brokkoli, Burrata und getrockneten Feigen

mit Lardo di Colonnata (IT) +3

5 PIATTI CLASSICO

GALLETTO ALLA CACCIATORA

| 39

Mistkratzerli (FR) im Ofen gebacken, serviert mit Bratkartoffeln und sautierten Schalotten, an einer Cacciatora-Sauce mit Tomaten, Oliven und Champignons

6 PESCE

FILETTO DI PESCE PERSICO | 42

In Butter gebratene Eglifilets (EE) mit gerösteten Mandeln und Kapern, serviert mit Tartar-Sauce und Bratkartoffeln

7 CARNE

INVOLTINO DI MAIALE CON
POLENTA E TALEGGIO | 31

Schweinsinvoltini (CH) mit Speck und Parmigiano Reggiano «Vecchio» DOP, serviert mit Polenta und Taleggio-Käse



VINO ROSSO

BARBERA *1661*

BARBERA D'ALBA DOC
BOROLI

1DL 8.5 | 1.5L 125

2024 | Gärung in Edelstahltank, Reifung 6 Monate in 25 HL Fässer aus französischer Eiche.

Barbera



«Intensive rubinrote Farbe. Die Nase ist wenig, intensiv und delikat. Am Gaumen viele dunkle Früchte, Orangenschalen und Granatapfel. Mittlerer Körper. Fruchtig saftig, frisch.»

Passt zu: Pasta-, Pizza und Grillgerichte



Weitere Weine finden Sie hier oder fragen Sie unsere Service-Mitarbeiter. Salute!

*Zusätze zu den jeweiligen Gerichten sind zusätzlich mit Aufpreis zubestellen

Genauere Informationen zu den Deklarationen finden Sie in unserer Speisekarte. Betreffend Allergene und Intoleranzen geben unsere Mitarbeitenden gerne Auskunft. Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. Mehrwertsteuer.

LA PROPOSTA DELLO CHEF

NOUS MARIONS LA TRADITION AVEC UN NOUVEAU PLAISIR GUSTATIF

La «Proposta dello Chef» est le synonyme de fraîcheur, de légèreté, de produits de saison, ainsi que d'alimentation équilibrée et saine. Des combinaisons modernes et saisonnières délicieuses, préparées à la minute avec des ingrédients aussi surprenants qu'oubliés de la cuisine italienne. Buon appetito!

MENU SPECIALE | 42*

INSALATA DEL GIORNO + 5 + PUNTO E BASTA!

1 INSALATA

INSALATA DI CARCIOFI | 15 | 18

Artichauts cuits et crus, coupés en fines tranches, avec pamplemousse rose, copeaux de parmesan et pignons grillés

con Gamberoni +6

2 ZUPPA

ZUPPA DI LEGUMI E CEREALI

| 14

Soupe de haricots avec lentilles, pois chiches caramélisés, orge et épeautre, noisettes grillées

3 RISOTTO

RISOTTO AGLI AGRUMI E CAVOL-FIORI | 23

Risotto aux zestes d'agrumes, bouquets de chou-fleur frit, trévis rouge et noix

avec filet de loup de mer (TR/GR) 100gr +9

4 PIZZA

PIZZA DELIZIA DI BROCCOLI | 24

Crème de petits pois avec brocolis, burrata et figues sèches

com lardo di colonnata (IT) +3

5 PIATTI CLASSICO

GALLETTO ALLA CACCIATORA

| 39

Coquelet fermier (FR) cuit au four, accompagné de pommes de terre et oignons sautés, sauce cacciatora aux tomates, olives et champignons

6 PESCE

FILETTO DI PESCE PERSICO | 42

Filets de perche rôtis au beurre (EE) avec amandes grillées et câpres, servis avec une sauce tartare et des pommes de terre au four

7 CARNE

INVOLTINO DI MAIALE CON POLENTA E TALEGGIO | 31

Escalope de porc roulée (CH) au lard et au Parmigiano Reggiano « Vecchio » AOP, servie avec une polenta au taleggio



VINO ROSSO

BARBERA *1661*

BARBERA D'ALBA DOC
BOROLI

1DL 8.5 | 1.5L 125

2024 | Fermentation en cuve inox, maturation 6 mois en fûts de chêne français de 25 HL.
Barbera



« Couleur rouge rubis intense. Le nez est vineux, intense et délicat. En bouche, beaucoup de fruits noirs, d'écorces d'orange et de grenade. Corps moyen. Fruité, juteux, frais. »

Accord: Pâtes, pizzas et grillades



Ici vous trouverez d'autres vins ou adressez-vous directement au service. Salute!

*Les suppléments pour les plats respectifs sont à commander en supplément

Vous trouverez des informations plus précises sur les déclarations dans notre menu. Nos collaborateurs se feront un plaisir de vous renseigner sur les allergènes et les intolérances. Tous les prix s'entendent en CHF, TVA comprise.

LA PROPOSTA DELLO CHEF

WE MATCH UP TRADITION WITH CONTEMPORARY LUXURY

Our «Proposta dello Chef» stands for fresh, light, and seasonal food, and for balanced and healthy choices. Modern, seasonally changing combinations are prepared à la minute for you to enjoy, surprising you with forgotten ingredients of Italian cuisine. Buon appetito!

MENU SPECIALE | 42*

INSALATA DEL GIORNO + 5 + PUNTO E BASTA!

1 INSALATA

INSALATA DI CARCIOFI | 15 | 18

Cooked and raw artichokes, thinly sliced, with pink grapefruit, Parmesan flakes and roasted pine nuts

con Gamberoni +6

2 ZUPPA

ZUPPA DI LEGUMI E CEREALI

| 14

Bean soup with lentils, caramelized chick-peas, barley, spelt, and roasted hazelnuts

3 RISOTTO

RISOTTO AGLI AGRUMI E CAVOL-FIORI | 23

Risotto with citrus zest and fried cauliflower florets, red radicchio, and walnuts

with sea bass fillet (TR/GR) 100g +9

4 PIZZA

PIZZA DELIZIA DI BROCCOLI | 24

Pea purée with roasted broccoli, burrata cheese and dried figs

with Colonnata lard (IT) ☺ +3

5 PIATTI CLASSICO

GALLETTO ALLA CACCIATORA

| 39

Free-range cockerel (FR) cooked in the oven, served with fried potatoes and sautéed shallot, in a cacciatore sauce with tomatoes, olives, and mushrooms

6 PESCE

FILETTO DI PESCE PERSICO | 42

Butter-fried perch fillets (EE) with roasted almonds and capers, served with tartar sauce and roasted potatoes

7 CARNE

INVOLTINO DI MAIALE CON
POLENTA E TALEGGIO | 31

Pork rolls (CH) with pancetta and Parmigiano Reggiano 'Vecchio' PDO, served with taleggio polenta



VINO ROSSO

BARBERA *1661*
BARBERA D'ALBA DOC
BOROLI

1DL 8.5 | 1.5L 125

2024 | Fermentation in stainless steel tanks, maturation for 6 months in 25 HL French oak barrels.

Barbera



«Intense ruby red colour. The nose is vinous, intense and delicate. Lots of dark fruit, orange peel and pomegranate on the palate. Medium body. Fruity and juicy, fresh.»

Goes with: Pasta, pizza and grilled dishes



Find more wines here or ask our service staff.
Salute!

*Additions to the respective dishes must be ordered additionally at an extra charge

For more detailed information on the ingredients we use, please check our menu.
If you have any allergies or intolerances, our staff will be happy to advise you.
All prices are in CHF, inclusive of VAT.