

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 | 34*

INSALATA DEL GIORNO + 2 ODER 4 ODER 5 + PUNTO E BASTA!

1 INSALATA

INSALATA ALLA GRIGLIA | 14 | 22

Grillgemüse-Salat mit einem Püree aus gerösteten Datteltomaten, dazu ein Balsamico-Essig Dressing

2 PASTA

TAGLIOLINI FATTI IN CASA AL TARTUFO | 25 | 29

Hausgemachte Tagliolini an Trüffelbutter garniert mit frisch gehobeltem Trüffel

3 RISOTTO

ORZOTTO | 23

Sämiges Perlgersten-Risotto verfeinert mit rotem Cicorino, Taleggio-Käse IGP, getrocknete schwarze Oliven und Limetten Zesten, abgelöscht mit Panorama – Edizione Speciale Molino garniert mit gerösteten Baumnüssen

mit Tagliata di manzo (CH) 90gr. +12

4 PIZZA

SAN BERNARDINO | 28

Pizza mit cime di rapa, roter Chicorée, Pistazien, Mozzarella di Bufala DOP, Parmesan und Ricotta

mit geräuchertem Lachs (GBR) und Forelle (DNK), verfeinert mit Meerrettichcreme +4

5 PIATTO CLASSICO

CANNELLONI ALL'EMILIANA | 26

Frisch hausgemachte Cannelloni gefüllt mit Rindshackfleisch (CH) serviert mit einer Tomaten-Bechamel Sauce

6 PESCE

FILETTO DI BRANZINO | 39

Gebratener Wolfsbarsch (TR/GR) auf Spinat an einer Kürbis-Safran-Sauce garniert mit getrocknetem Fenchel, Datteltomaten, Kürbischips, Rosmarin und Thymian

7 CARNE

FEGATO DI VITELLO

ALLA VENEZIANA | 34

Kalbsleber (CH) an hausgemachter Zwiebelsauce mit Panorama d'Oro abgelöscht, serviert mit gebratenen Süsskartoffeln, frischem Salbei und Peperone Crusco



VINO ROSSO

PIETRA DI TESAURO CALABRIA IGT | RUSSO & LONGO IDL 9.5 | 1.5L 140

2022 | Nach der Maischegärung von etwa sieben Tagen reift der Wein auf der Feinhefe, gefolgt vom 6 monatigen Ausbau in Barriques
60% Gaglioppo, 40% Greco Nero



«Lebhaft, intensive Farbe; in der Nase vielseitig und fein; Lakritze und Kakao; im Gaumen ist er frisch, ausgeglichen, gut eingebundene Tannine.»

Passt zu: Fleischgerichte und Hartkäse



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.