

# 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 Cicerino, 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



## 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



«Lebhafte, 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.