

## Meat

starter

main

### Handgeschnittenes Tatar vom Kalbsfilet

auf knusprigem provenzalischem Crumble 120g / 180g

40.00

55.00

Hand cut veal filet tartar 120g / 180g

### Spaghetti alla Carbonara mit Guanciale

Ei und Pecorino Käse

25.00

30.00

Spaghetti alla Carbonara with guanciale, egg and pecorino cheese

### Swiss Beef Burger mit Raclettekäse, Speck, roten Zwiebeln

Bourguignon Sauce, Pommes Frites und Coleslaw

37.50

Swiss beef burger with raclette cheese, bacon, red onions, bourguignonne sauce, french fries and coleslaw

### Tennessee Baby Ribs mit Gemüse und eine Beilage nach Wahl

47.00

Tennessee baby back ribs with vegetables and a side dish

### Lammrack mit provenzalischer Kräuterkruste an Balsamico Stravecchio

Gemüse und eine Beilage nach Wahl

58.00

Rack of lamb baked with provincial herbs and aged balsamico sauce, vegetables and a side dish

### Kalbsfilet-Medaillon in Pilzkruste an Kalbsjus

Gemüse und eine Beilage nach Wahl

62.00

Pan fried veal fillet on mushroom crust with a veal jus, vegetables and a side dish

## Fish

starter

main

### Tatar vom roten Thunfisch mit Avocado Guacamole

auf einer Tomaten Emulsion 90g / 130g

32.00

38.00

Red tuna tatar with avocado guacamole on a tomato emulsion

### Paccheri mit Hummer in Cherrytomaten-Sauce und Hummer Bisque

43.00

Paccheri with rock lobster in cherry tomato sauce and lobster bisque

### Gebratene Riesengarnelen mit Limetten, Knoblauch, Chili

und Koriander, mit Gemüse und einer Beilage nach Wahl

52.00

Fried king prawns with lime, garlic, chili and coriander with vegetable and one side dish

### Thunfisch-Tataki an Teriyaki-Sauce

mit asiatischem Gemüse und Wasabi-Risotto

52.00

Tuna fish tataki in teriyaki sauce with asian vegetables and wasabi risotto

## Frischer Fisch nach Tages Empfehlung

Fresh fish recommendet daily

## Vegi & vegan

starter

main

### Gemischter Garten Salat **VEGAN**

Mixed garden salad

14.00

### Tagssuppe **VEGI**

Soup of the day

15.00

### Bouillon mit vegetarischen Knödel **VEGI**

Bouillon with vegetarian knödel

16.00

### Nüssli Salat mit gebratenen Waldpilzen

#### Croûtons und Nüssen **VEGAN**

Lamb's lettuce with fried wild mushrooms, croutons and nuts

23.00

### Tessiner Polenta aus dem Maggiatal mit Waldpilzen **VEGI**

Ticino polenta from the Maggia Valley with wild mushrooms

38.00

### Hausgemachter Gemüse Burger mit Käse, Tomate, Salat roten Zwiebeln und Wasabi-Mayonnaise

#### Pommes frites und Coleslaw **VEGI**

Homemade vegetable burgers with cheese, tomato, lettuce, red onions  
and wasabi mayonnaise with french fries and coleslaw **VEGI**

37.00

### Penne Bettola mit pikanter Tomaten-Rahmsauce

#### Vodka und Petersilie **VEGI**

Penne with spicy tomato cream sauce, vodka and parsley **VEGI**

25.00

30.00

### Panko panierte Blumenkohl-Nuggets mit Tzatziki und Randenrisotto **VEGI**

Panko-battered cauliflower nuggets with tzatziki sauce  
and beetroot risotto

38.00

### Vegetarische Ravioli mit saisonaler Füllung **VEGI**

Vegetarian ravioli with seasonal filling

26.00

32.00

## Side dishes

**Grana Padano Risotto** | grana padano risotto

**Zitronenrisotto** | lemonrisotto

**Nudeln** | noodles

**Basmatireis** | basmati rice

**Rosmarinkartoffeln** | rosemary potatoes

**Pommes Frites** | French fries

### Zusätzliche Beilage

Extra side dish order

9.00

## Snackification

|                                                                                                                                                |              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Gemischter Garten Salat</b><br>Mixed garden salad                                                                                           | <b>14.00</b> |
| <b>Tagssuppe</b> <b>VEGI</b><br>Soup of the day                                                                                                | <b>15.00</b> |
| <b>Nüssli Salat mit gebratenen Waldpilzen, Croûtons und Nüssen</b> <b>VEGAN</b><br>Lamb's lettuce with fried wild mushrooms, croutons and nuts | <b>23.00</b> |
| <b>Fish &amp; Chips (Zander Knusperli) mit Tartar Sauce</b><br>Fish & chips (fried perch fish) with tatar sauce                                | <b>38.00</b> |
| <b>San Daniele Rohschinken auf dem Brett 100 g</b><br>San Daniele raw ham on a wooden platter 100 g                                            | <b>26.50</b> |
| <b>Gemischter Aufschnitt auf dem Brett 120 g</b><br>Mixed cold cuts on a wooden platter 120 g                                                  | <b>32.00</b> |
| <b>Käseteller 3 Sorten</b> <b>VEGI</b><br>Cheese plate 3 types                                                                                 | <b>25.00</b> |

## Snackification Bis 17:00 Uhr | until 5 o'clock

|                                                                                                                                                             |              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Spicy Buffalo Chicken Wrap, Poulet, Eisbergsalat</b><br><b>Avocado und Sauerrahm</b><br>Wrap with fried buffalo chicken, lettuce, avocado and sour cream | <b>24.00</b> |
| <b>Hausgemachte Focaccia</b> <b>VEGAN</b><br>Homemade focaccia                                                                                              | <b>7.50</b>  |
| <b>mit San Daniele Schinken und Mozzarella</b><br>With san daniele ham and mozzarella                                                                       | <b>19.50</b> |
| <b>mit grilliertem Gemüse</b> <b>VEGAN</b><br>With grilled vegetables                                                                                       | <b>19.50</b> |

## Poke bowl

|                                                                                                                                                                                                          |                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Poke bowl mit Reis</b>   Avocado   Gurken   Randen   Edamame  <br>Wakame   Frucht   Radiesli <b>VEGAN</b><br>poke bowl with rice<br>avocado   cucumber   beetroot   edamame   wakame   fruit   radish | <b>18.50</b>   |
| ▪ <b>mit Lachs</b>   with salmon                                                                                                                                                                         | <b>+ 12.50</b> |
| ▪ <b>mit Poulet</b>   with chicken                                                                                                                                                                       | <b>+ 12.50</b> |
| ▪ <b>mit Tofu</b>   with tofu <b>VEGAN</b>                                                                                                                                                               | <b>+ 10.00</b> |

## Herkunft / Origin

**Fleisch:** Kalb: CH | NL | **Schwein:** CH | **Rind:** CH | IRL | USA | UK | **Poulet:** CH  
**Fisch:** CH | Deutschland | Mittelmeer | Nordsee | Pazifik | Indischer Ozean  
**Krustentiere:** **Crevetten:** Thailand | **Muscheln:** Mittelmeer  
**Brot | Burger Buns | Focaccia:** Schweiz |  
**Toast | Gipfeli:** Frankreich  
**Meat:** **Veal:** CH | NL **Pork:** CH | **Beef:** CH | IRL | USA | UK | **Chicken:** CH  
**Fish:** CH | Germany | Mediterranean | North Sea | Pacific | Indian Ocean  
**Shellfish:** **Shrimps:** Thailand | **Clams:** Mediterranean Sea  
**Bread | Buns | Focaccia:** Switzerland  
**Croissants | Toast:** France

## Sweets

|                                                                                                                                                           |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Delizia al Tiramisù</b><br>Tiramisù                                                                                                                    | <b>16.00</b> |
| <b>Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern und Sauerrahmglace (15 Minuten)</b><br>Chocolate tartlet with liquid core and sour cream ice cream (15 Minutes) | <b>18.00</b> |
| <b>Vin Santo Millefeuille</b><br>Vin Santo Millefeuille                                                                                                   | <b>15.00</b> |
| <b>Cheesecake im Glas</b><br>Cheesecake in a glass                                                                                                        | <b>14.00</b> |
| <b>Guguseli - lassen Sie sich überraschen</b><br>Guguseli - let yourself be surprised                                                                     | <b>10.00</b> |
| <b>Affogato al caffè - Kugel Vanilleglace mit Espresso</b><br>Affogato al caffè - scoop of vanilla ice cream with espresso                                | <b>9.50</b>  |
| <b>Hausgemachte Früchtewähe</b><br>Homemade fruit pie                                                                                                     | <b>7.50</b>  |

**Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in unseren Gerichten.**

**We are pleased to give you detailed information about possible allergens to our dishes.**