

Vorspeisen

Gemischter Blattsalat an hausgemachtem Balsamico Dressing		11.—
Nüsslisalat mit Speck, Ei, Champignons, Croûtons und Hausdressing		15.—
Gebackener Geisskäse, Trevisano-Chutney, mit Nüsslersalat		20.—
Burratine auf mariniertem Rotkraut-Randen Salat und Parmesanchips		18.—
Kürbiscremesuppe mit Chili Crostini		12.—
Bündner Gerstensuppe mit Bergkäse	12.—	18.—
Kräuter-Knoblauchbrot		10.—
« Hummus » Kichererbsenpüree mit Tahina, Pinienkernen und Oliven		15.—
Antipasti mit Formaggini, Rohschinken, Salame piccante, Gemüse und Oliven		21.—
Rindstatar mit Brandy, eingelegtem Kürbis, Ängeli-Bio Holzofenbrot und Butter	24.—	34.—
Rauchlachstatar mit Sauerrahm und Grillierter Focaccia		24.—

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.
Alle Preise in CHF, inkl. 8,1% MwSt.

Hauptspeisen

« Spaghetti alle vongole » mit Venusmuscheln, Weisswein und Kräutern	24.—	29.—
« Quadrolini » gefüllte Pasta mit Ziegenfrischkäse, Honig und Salbeibutter	23.—	28.—
Randen-Kartoffelgnocchi mit Cima di Rapa an Zitronen-Mascarponesauce	21.—	26.—
« Harira » Marokkanischer Eintopf mit Kichererbsen, Linsen, Bohnen, Gemüse und Pitabrot		28.—
« Salsiccia siciliana » Würzige Schweinsbratwurst, Pommes frites und Gemüse		28.—
Schweinsfilet im Chorizo-Mantel, Portweinjus, Serviettenknödel und Gemüse		38.—
Geschmorte Lammhaxe mit Rotweinschalotten, Saisongemüse und Rosmarinkartoffeln		37.—
Black Angus Rindsentrecôte « Café de paris » Pommes frites und Gemüse		49.—
Lammrack mit Olivenkruste, Portweinjus, Rosmarinkartoffeln und Gemüse		46.—
« Butter Chicken » Indisches Poulet Curry, Basmatireis, Linsen-Dal und Fladenbrot		34.—
Kalbs Involtini mit Pilzfüllung, Portweinjus, Risotto und Gemüse		46.—
Lachstranche mit Safransauce Risotto, Cima di Rapa		35.—

Herkunft des Fleisches: Rind, Lamm: IRL / Wurst, Poulet, Schwein, Tatare: CH
Cold cuts: Italien / Fisch: Schottland (Zucht)