

ANTIPASTI

Carpaccio di barbabietola con caprino caramellato & vinaigrette v Randencarpaccio mit karamellisiertem Ziegenkäse an Senf-Vinaigrette	19.5
Polipo grigliato su crema di cavolfiore e crocchette di patate Gegrillter Oktopus auf Blumenkohlcrème & Kartoffelkroketten	26 32
Plättli per DUE, salumi, formaggio, antipasto rustico - ab 2 Pers.	29

I NOSTRI <SPUNTINI>

Arancini - Frittierte Reisbälle mit Pilzen, Trüffel & Aioli-Dip serviert v	9
Pane all'aglio - buttriges Röstbrot mit Knoblauch v	7
Pezzi di parmigiano & olive - Parmesanmöckli mit Oliven v	8

INSALATE

Insalata verde v+ Grüner Salat	9
Insalata mista v+ Blattsalat-Mix mit Sprossen & Kernen	11
Valeriana con uovo, speck & salsa alle patate Nüsslisalat mit Speck & Ei an Kartoffeldressing	16

ZUPPE

Zuppa del giorno Fragen Sie nach der Tagessuppe	9.5
--	-----

PASTA & RISOTTO

Culurgiones ripieni di patate & formaggio al burro con formaggio di „Belper“ v Sardische Ravioli mit Kartoffel-Käsefüllung in gebräunter Butter & Belper Knolle	25 33
Tagliolini al nero di seppia con seppioline & pomodorini freschi un po'piccante Schwarze Seppia-Tagliolini mit ‚Tintenfischli‘ & Cherrytomaten - leicht pikant	28 35
Rondelli ripieni al brasato con burro & salvia Hausgemachte Rondelli gefüllt mit Schmorfleisch in Salbeibutter	26 34
Risotto alla zucca con speck Kürbisrisotto mit Speck	21 27

CARNE

Carré di agnello con gratin di patate Lammrack mit Kartoffelgratin & Jus	49
Saltimbocca alla romana con risotto ai funghi di bosco Kalbs-Saltimbocca „Römische Art“ mit Waldpilzrisotto	52
Filetto di manzo al pepe verde con verdure invernali Rindsfilet an grüner Pfeffersauce mit Wintergemüse	56

PESCE

Filetto di rana pescatrice con patate lesse, taccole & salsa allo zafferano Seeteufelfilet mit Salzkartoffeln, Kefen an Safransauce	43
Filetto di luccioperca con spinaci e carote in salsa allo champagne e aneto Zanderfilet mit Spinat & glasierten Rüebli an Champagner-Dill-Sauce	44
Gamberoni alla livornese con tagliolini al burro Riesengarnelen in scharfer Knoblauch-Tomatensauce mit Tagliolini	33 40

CONTORNI

Wintergemüse Spinat Butter-Tagliolini Salzkartoffeln Kartoffelgratin	6
--	---

DOLCI

«Bünzlitruckä» Vanille-Crèmeschnitte in Ehren an «Gebrüder Bünzli»	13
Seada sarda ripiena di formaggio servita con mirto sardo Frittierter, süsser Raviolo mit Käsefüllung & Sardischem Likör	14
Affogato al caffè Im Espresso ertrunkene Vanillekugel	9.5
Tiramisù Mascarponecrème mit Kaffee	13
Tortino al cioccolato Schokotörtchen mit Vanilleglacé	12
Glacékugel Vanille Schokolade Zitronensorbet Birne Karamell Kokos	4.5



v = vegetarisch | v+ = vegan

Für Informationen zu Allergenen & Unverträglichkeiten in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt.

FLEISCH- UND FISCHDEKLARATION

Kalb - Schweiz | Rind - Schweiz, Italien, Irland, Australien | Schwein - Schweiz, Deutschland | Lamm - Irland, Neuseeland | Seeteufel - Nordatlantik | Zander - Schweiz, Estland | Crevetten/ Riesengarnelen - Vietnam ASC Zucht | Oktopus - Spanien | Seppioline - Vietnam