

ANTIPASTI

Carpaccio di barbabietola con caprino caramellato & vinaigrette v Randencarpaccio mit karamellisiertem Ziegenkäse an Senf-Vinaigrette	20
Millefoglie di melanzane v Gegrillte Aubergine im Tomaten-Sugo & Mozzarella	16
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
Bruschette al pomodoro v	9

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
--	---

PASTA & RISOTTO

Culurgiones ripieni di patate & pecorino al burro tarufato con formaggio di „Belper“ v Sardische Ravioli mit Kartoffel-Käsefüllung an getrüffelte Butter & Belper Knolle	26 35
Pappardelle al rágu di cinghiale e aromi toscani Pappardelle mit Wildschweinragout	26 32
Linguine allo scoglio un po' piccante Meeresfrüchte Linguine - leicht pikant	28 35
Risotto alla zucca con crema di zucca Kürbisrisotto mit Kürbiscreme	22 28

CARNE

Saltimbocca alla romana con risotto allo zafferano Kalbs-Saltimbocca „Römische Art“ mit Safranrisotto	46
Filetto di manzo al jus con gratin di patate Rindsfilet an Jus mit Kartoffelgratin	56

PESCE

Filetto di branzino con verdure di stagione & salsa al limone Wolfsbarschfilet mit Gemüse an Zitronensauce	45
Filetto di luccioperca con patate lesse e taccole in salsa alla barbabietola Zanderfilet mit Salzkartoffeln & Kefen an Randen-Sauce	44

CONTORNI

Gemüse 6 | Salzkartoffeln 6 | Safranrisotto 8 | 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
Panna cotta mit Zwetschgenkompott	13
Glacékugel Vanille Schokolade Zitronensorbet Birne Karamell Kokos	4



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