



Winterliche Monatsspezialitäten für kalte Tage

ANTIPASTI

- Crema di piselli, mela al curry con aragostella** 15.50
Erbsensuppe mit Curry-Apfelwürfeln und einem Kaisergranat
- Duetto di avocado tartare e fiore di parma con bocconcino di bufala alla panna** 19.50
Avocadotartar und Parmaschinkenrosette serviert mit einer Kugel rahmigem Büffelmozzarella
- Insalatina di spinaci giovani con pinoli e carciofi freschi in padella al bergamotto con chips di formaggio** 18.50
Junger Blattspinatsalat mit Pinienkernen und gebratenen frischen Artischocken mariniert mit Bergamotte; dazu Käsechips
- Sbattuta di manzo (IR) con rucola, scaglie di parmigiano e carciofi freschi tiepidi leggermente piccanti** 23.50
Von Hand geschnittenes Rindsfiletcarpaccio (IR) mit Rucola, Parmesanspänen und lauwarmen leicht pikanten Artischocken

PRIMI PIATTI

- Pappardelle verdi fatte in casa con carciofi freschi e scampi** 36.50
Hausgemachte breite, grüne Nudeln mit gebratenen Artischocken und Scampi
- Bauletti ai carciofi e asiago con salsa al basilico e sfoglie di melanzane** 32.50
Hausgemachte Teigpäckli mit Artischocken und Asiagokäse gefüllt, an einer Basilikumsauce und Auberginenscheiben

SECONDI PIATTI

- Duetto di filetto di branzino e rombo in crosta di "Rösti" patate su letto di finocchi trifolati con salsa al limone** 43.50
Wolfsbarsch- und Steinbuttfilet mit einem Rösti-Mantel gebraten an einer Zitronensauces serviert auf Fenchelstreifen
- Filetto di manzo Angus (IR) al sale affumicato su letto di carciofi trifolati** 56.--
Angus Rindsfilet (IR) mit Räuchersalz vom Grill, angerichtet auf gebratenen Artischockenstreifen, dazu eine Amaronereduktion und neue Kartoffeln mit Kurkuma und Paprika
- Tagliata di entrecôte di agnello (AUS) con porcini croccanti** 43.50
Lammentrecôte am Stück gebraten und fächerig aufgeschnitten, serviert mit kross gebratenen Steinpilzen und Carnarolisotto mit frischen Artischocken
- US ribe eye alla griglia con burro fuso alle erbette di campo** 49.--
US Ribe Eye Steak vom Holzkohlengrill mit zarlassener Butter und frischen Kräutern, dazu reichen wir Grillgemüse
- Scaloppina di vitello (CH) ai carciofi** 39.50
Zartes Schweizer Kalbsschnitzel mit frischen gebratenen Artischocken, serviert mit hausgemachten dünnen Nudeln an Pesto aus getrockneten Tomaten, dazu gelbe Karotten