

KALTE VORSPEISEN

Vitello Tonnato „Pisa“ mit mediterranem Ofengemüse (Klassiker)	26.50
Tomaten Carpaccio mit gebratener Ananas & Parma Schinken „Dolce Riserva“	19.50
Sommersalat mit Zander-Crevetten „Tätschli“ im Wasabi-Crunch Mantel	25.50

SUPPEN

Gelber Zucchini Schaum mit Oliven-Parma Schinken „Dolce Riserva“ Arancini	15.50
Tomaten-Orangen Cappuccino mit gebratenen Jakobsmuscheln	16.50

FISCH UND WARMER VORSPEISEN

Gebratene Zander Filets mit Avocado „Mojo Tricolore“ (Zander vom „Chapf“ (Büron) von Familie Steiger) Venere Reisköpfli & mediterranes Ofengemüse	30.50	49.50
Sautierte Jakobsmuscheln „Aglio, Olio e Peperoncino“ Zitronen Tagliatelle mit Cherry Tomaten	26.50	45.50
Crevetten-Fisch „Tätschli“ im Wasabi-Chrunch Mantel Roter Thaicurry-Kartoffelstock & gebratene Ananas	25.50	44.50
Turm von gebratener Entenleber und Apfelscheiben (Klassiker) an karamelisierter Himbeeressigsauce	27.50	36.50

PASTA / RISOTTO

Tagliatelle an pikanter Gorgonzolasauce mit Avocado „Mojo Tricolore“	17.50	27.50
Périgord Trüffel Raviolo mit Spinat Streifen „à la crème“ (Klassiker)	20.50	30.50
„Tortelli delizia Burrata“ an Haselnuss-Salbeibutter mit Cherry Tomaten	19.50	29.50
Zitronen-Risotto mit Zander-Crevetten „Tätschli“ im Wasabi Mantel	22.50	32.50

FLEISCHGERICHTE

Rindsfilet Mittelstück gebraten an feuriger „Chimichurri-Sauce“ Zitronen-Tagliatelle mit Cherry Tomaten		52.50
Surentaler Kalbsfilet Medaillons mit Avocado „Mojo Tricolore“ Venere Reisköpfl & mediterranes Ofengemüse		53.50
Mit Zitrusfrüchte Honig mariniertes Alpsteiner Stubenküken vom Ofen Roter Thaicurry-Kartoffelstock & gebratene Ananas (20 Min.)		36.50

SOMMER SPEZIAL

Einseitig gegrilltes Rindsfilet Tatar mit feuriger „Chimichurri-Sauce“	26.50	36.50
Kalbsfilet Tatar „Art des Hauses“ mit Avocado „Mojo Tricolore“ Hut	26.50	36.50
„Ceviche-Tatar Mostkrug“ mit Zander vom „Chapf“ & Ananaswürfeli	26.50	36.50

FLEISCHHERKUNFT

Kalb;	Schweiz
Geflügel	Schweiz
Rind;	Australien/Irland Kann mit leistungsfördernden Mitteln behandelt sein!
Fische;	Nur aus zertifiziertem Handel (Zander vom „Chapf“ (Büron) von Familie Steiger)

TRAMONTO

(ab 2 Personen)

“Vitello Tonnato” mit Jakobsmuschel-Herz

Conte della Vipera

Antinori

Gelber Zucchini Cappuccino mit Balsamico Perlen

Gebratene Entenleber auf Apfelscheibe an Himbeeressigsauce

Roero Arneis DOCG

Azienda Agricola Malvira

Zanderfilet auf “Tortelli delizia Burrata” an Haselnuss-Salbeibutter

(Fisch vom “Chapf” (Büron) von Familie Steiger)

Calafuria Rosato

Tormaresca

Rindsfilet Medaillon vom Mittelstück

Venere Reisköpfl & mediterranes Ofengemüse

The Wine Cuvée rot

Burgenland Erich Scheibelhofer

Käseauswahl

Portwein Dalva Tawny Reserve

Limonen “Panna Cotta” mit Erdbeersalat

“Hausapero”

4 Gang Menu	CHF 97.00	Weinempfehlung	CHF 37.00
5 Gang Menu	CHF 107.00		CHF 46.00
6 Gang Menu	CHF 117.00		CHF 55.00
7 Gang Menu	CHF 127.00		CHF 64.00

SÜSSSPEISEN

Gegrillte Ananas an Zitrusfrüchte Honig mit Himbeer Sorbet	11.50
Limonen „Panna Cotta“ mit karamelisierten Aprikosen	13.50
Gebrannte Crème mit weisser Kaffee Glace (Klassiker)	10.50
Marsala Sabayon mit Himbeer Sorbet (Klassiker)	12.50
Dessertkäse	17.50

GLACE

Joghurt mit Waldbeeren	05.00
Weisses Eiskaffee	
Vanille-Bourbon	
Caramel „Fleur de Sel“	
Milchschokolade	
Haselnuss	
Kokosnuss	

SORBETS

Himbeer	5.00
Zitronen	
Williams	
Passionsfrucht	
Prugna	

EXTRAS

Schuss	3.50
Espresso	2.00