



CUCINA MEDITERRANEA

Empfehlungen des Küchenchefs

Antipasti

Bruschetta ai porcini CHF 14.50
Steinpilzbruschetta mit schwarzem Trüffel

Burratina CHF 18.50
Stracciatella di burrata mit marinierten Tomaten, marinierten Feigen und Rohschinken, verfeinert mit Honig, Pinienkernen und Pfeffer

Carpaccio Gamberi Rossi CHF 19.50
Exklusive Gamberi Rossi aus Sizilien—die besten auf dem Markt— als abgeflämmtes Carpaccio mit Amalfi-Zitrone, Fleur de sel und Olivenöl

Primi

Ravioli di capriolo CHF 24.00/28.00
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Rehfleisch in Butter-Kräutersauce und Piemonteser Haselnuss-Crumble

Paccheri al salmone CHF 22.50/26.50
Paccheri mit Zitronensauce, geräuchertem Wildlachs von Rolf Gaillard und Zwiebel-Crunch

Secondi

Rombo al forno pro Person CHF 46.50
Steinbutt Wildfang für 2 Personen mit Ofenkartoffeln und Marktgemüse

Filetto d`Orata CHF 32.50
Doradenfilet vom Grill mit Safranrisotto und Marktgemüse

Branzino al forno pro Person CHF 48.50
Wolfsbarsch für 2 Personen mit Marktgemüse und Ofenkartoffeln