

## Speciale

---

		CHF
<b>Il vitello tonnato *</b>	<b>Port.</b>	<b>32</b>
<i>Kalte Kalbsnuss (CH) an Thunfischsauce</i>	<b>½ Port</b>	<b>29</b>
<b>Il Roastbeef freddo al timo e patatine fritte</b>	<b>Port.</b>	<b>34</b>
<i>Roastbeef an Thymianmarinade, Pommes Frites</i>	<b>½ Port.</b>	<b>30</b>
<b>I tortelli al pesto con burro fuso*</b>		<b>27</b>
<i>Hausgemachte Ravioli mit Pesto Füllung und zerlassener Butter</i>		
<b>Le tagliatelle con cantarelli e listarelle di vitello</b>		<b>34</b>
<i>Tagliatelle mit frisch Eierschwämme und sautierte Kalbsnusstreifen</i>		
<b>Il paillard di vitello alla piastra</b>		<b>42</b>
<i>Kalbpaillard vom Grill und Tomatensalat</i>		
<b>Bio gamberoni all'olio al limone e senape</b>		<b>42</b>
<i>Riesencrevetten aus Mangrovenwald an Zitronen/Senf Olivenöl</i>		

*\*Als Vorspeise CHF 4.– Reduktion*

## Menu

---

**70**

**Il prosciutto DOP, la coppa di Parma e melone**  
*Parmaschinken 24 Monat gereift, Coppa und Melone*

\* \* \*

**I tortelli al pesto e burro fuso**  
*Hausgemachte Pesto Ravioli mit zerlassener Butter*

\* \* \*

**L'insalatina di pomodori con cipolla e sedano**  
*Tomaten Salat, Tropea Zwiebeln und Sellerie*

\* \* \*

**La scaloppina di vitello con cantarelli**  
*Zartes Kalbschnitzel (CH) mit frischen Eierschwämmen*  
*Risotto alla Parmigiana*

\* \* \*

**Il Sorbetto di arancia e Campari**  
*Orangensorbet mit Campari*

**Weinempfehlung: Barbaresco DOCG Montefico 2019, La Cà Növa 75Cl: 70.00. 10Cl: 10.00**