

MENU DEL MESE

Salmone marinato e affumicato in casa con finocchio e arance

Hausgebeizter Lachs (Schottland), Fenchel, Orangen /// Home smoked salmon, Orange, Fennel

oder

Carpaccio di manzo con rucola e scaglie di grana padano

Rinds-Carpaccio (CH), Grana Padano, Rucola /// Beef-Carpaccio, Cheese, Rucola

Fettuccine al gorgonzola mauri, pera caramellata e noci pecan

Nudeln (Eigenprodukt), Gorgonzola Mauri, Birnen, Pekan-Nüsse /// Noodles, Pear, Gorgonzola, Nuts

oder

Ravioli di patate al sugo di polpo e seppia leggermente piccante

Kartoffel-Ravioli (Eigenprodukt), Tintenfisch-Seppia-Sauce, frische Peperoncini /// Potato-Ravioli, Octopus, Peperoncini

Suprema di quaglia con salsa di mirtilli, cavolfiore e purè di carota

Wachtelbrust Supreme (F), Heidelbeer-Jus, Blumenkohl, Karotten /// Quail, Blueberry-sauce, Cauliflower, Carots

Dolce a scelta

Dessert nach Wahl /// Dessert, free choice

Menü komplett /// Whole menu 84

Vorspeise oder Teigwaren + Hauptspeise + Dessert 70

Starter or Pasta + Main course + Dessert

ANTIPASTI

Bruschetta con burrata, scarola, olive taggiasche e nduja 14

Bruschetta, Burrata, Scarola, Taggiasca-Oliven, Nduja (pikant) /// Bruschetta, Burrata, Scarola, Olives, spicy sauce

Caprese di burrata invernale 20

winterliche Version Caprese mit Burrata /// Caprese-Salad with Burrata, winter version

Carpaccio di manzo con rucola e scaglie di grana padano 22

Rinds-Carpaccio (CH), Grana Padano, Rucola /// Beef-Carpaccio, Cheese, Rucola

Tartare di vitello al coltello su crostino 27

Kalbs-Tartare (CH) handgeschnitten, Bruschetta /// Bruschetta, Veal-Tartare

Salmone marinato e affumicato in casa con finocchio e arance 22

Hausgebeizter Lachs (Schottland), Fenchel, Orangen /// Home smoked salmon, Orange, Fennel

Antipasto misto Antichi Sapori, mind. 2 Personen p. Pers. 29

Vorspeisen für mind. 2 Personen /// Starters for at least 2 people



PRIMI PIATTI

Orecchiette artigianali al ragù tradizionale 21 / 27

Teigwaren aus Apulien, traditionelle Bolognesesauce (CH) /// Pasta, traditional Bolognese-Sauce

Ravioli di patate al sugo di polpo e seppia leggermente piccante 27 / 35

Kartoffel-Ravioli (Eigenprodukt), Tintenfisch-Seppia-Tomatensauce, Peperoncini /// Potato-Ravioli, Octopus, Peperoncini

Fettuccine al gorgonzola mauri, pera caramellata e noci pecan 20 / 25

Nudeln (Eigenprodukt), Gorgonzola Mauri, Birnen, Pekan-Nüsse /// Noodles, Pear, Gorgonzola, Nuts

Wir bieten glutenfreie Teigwaren an /// We have gluten free pasta.

SECONDI PIATTI

Tagliata di filetto di vitello al vino porto, gratin di patate e verdura del giorno 52

Kalbsfilet (CH), Portwein-Jus, Kartoffel-Gratin, Tages-Gemüse /// Veal-Filet, Portwine-sauce, Potato-Gratin, Vegetables

Suprema di quaglia con salsa di mirtilli, cavolfiore e purè di carota 40

Wachtelbrust Supreme (F), Heidelbeer-Jus, Blumenkohl, Karotten /// Quail, Blueberry-sauce, Cauliflower, Carots

Pesce fresco del giorno Tagespreis

Fisch Tagesangebot /// Fish of the day

Capesante su crema di patate, d'nduja e polenta 38

Jakobsmuscheln, Kartoffelcrème, Nduja (pikant), gebratene Polenta /// Scallops, Potato sauce, Polenta

DOLCI

Tortino al cioccolato fondente con cuore caldo e gelato alla vaniglia 14

Schokoladenfondant dunkel (Eigenprodukt), Vanille-Glace /// Chocolate fondant dark, Vanilla ice cream

Strudel scomposto di pere 14

Birnen-Strudel neu interpretiert (Eigenprodukt) /// Pear-Swirl in our own interpretation

Tiramisù classico 13

Eigenprodukt

Panna cotta di bufala e caramello salato 14

Büffel-Mozzarella-Pannacotta, salziges Karamell /// Buffalo-Mozzarella-Pannacotta, salty caramel

Bitte informieren Sie uns bezüglich Allergien/Intoleranzen. Unser Küchenteam wird sich gerne um Ihr Anliegen kümmern.
Please inform us about allergies/intolerances. Our kitchen team will be happy to take care of your request.

