



Frühlingserwachen

Zum Start

APERITIVO & TAPAS

Huusapéro Apéro bitter mit Orangensaft (ohne Alkohol) 8.00

Prosecco Cassis Prosecco mit Cassislikör 1dl 9.50

Oliven variadas marinierte schwarze & grüne Oliven 5.00
7.00

Bärlauch-Knobli-Pizza

knuspriger Pizzateig mit Bärlauch & Knobli aufgeschnitten zum Teilen 10.00

... zum HAUPTGANG

klein Portion

Salmone marinato

hausmarinierter Lachs mit Toast und Butter 24.00 28.00

Bärlauchspätzli-Auflauf

hausgemachte Spätzli aus Eiern und lokalem Bärlauch, werden mit Rahm und geraffeltem Alpkäse im Ofen überbacken 18.00 21.00

Taglierine primaverli

schmale Nudeln von "La Pasta di Aldo" (Marche / IT) an hausgemachter Bärlauchpesto mit Parmesanflocken



22.00 26.00

Fegato alla veneziana (CH)

frische Kalbsleber nach venezianischer Art mit Zwiebeln in Butter gebraten, dazu hausgemachte Bärlauchspätzli 37.00

Scaloppine al marsala (CH)

zarte Kalbsschnitzeli an einer feinen Marsalasaucе, dazu servieren wir Safranrisotto 34.00 38.00

Pizza Madagaskar

Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Pouletfleischstücke (CH), grüner Pfeffer, Oregano

Mini 17.80
Normal 20.80
Maxi 24.80



Unser Jubiläumswein - 40 Jahre Weingarten

"Rubino"

IGT, Villa Trasqua, Toscana 2017
Sangiovese, Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc, Merlot, Alicante Bouchet.

Ein wunderbarer, kräftiger Wein der im Barrique heranreife.
Er besticht durch Aromen von reifen Beeren & einer würzigen
Note von Nelken, Schokolade & Kaffee.

1dl 2dl 3dl 5dl Flasche
12.50 25.00 37.50 62.50 86.00

Preise in CHF, inkl. MwSt.