



Wir organisieren individuell für Sie im passenden Ambiente:
Geschäftssessen
Familienfeste
Vereinsanlässe
 Reservieren Sie frühzeitig

Jetzt aktuell...	Nüsslisalat mit Ei	11.80						
	Kürbiscrèmesuppe mit Kürbisöl & -kernen, Rahm	12.00						
	Carpaccio di cinghiale Wildschweinschinken-Carpaccio mit frischen Feigen, Parmesanflocken, Balsamico & Olivenöl beträufelt	24.00						
	Fitnesssteller mit Saisonsalaten							
	- Pouletbrüstli (CH)	26.80						
	- Rumpsteak 180g (URU/Rindshuft)	34.80						
	Pizza Valtelina fein geschnittenes Reh- und Hirschfleisch in Rotwein mariniert, mit Steinpilzen, frischen Champignons, Knoblauch, Zwiebeln, Mozzarella und Oregano	<table border="0"> <tr> <td>Mini</td> <td>21.80</td> </tr> <tr> <td>Mittel</td> <td>24.80</td> </tr> <tr> <td>Maxi</td> <td>28.80</td> </tr> </table>	Mini	21.80	Mittel	24.80	Maxi	28.80
Mini	21.80							
Mittel	24.80							
Maxi	28.80							



Spanien 2017	“Valle de Nabal“ DO, Bodegas Nabal, Ribera del Duero 100% Tempranillo Kräftige Beereneromen und am Gaumen frisch mit einer eleganten Säure. Ein strukturierter Abgang, unterstützt von kräftigen Tanninen - Passt ausgezeichnet zu unserer mediterranen Küche				
	1 dl 8.20	2 dl 16.40	3 dl 24.60	5 dl 41.00	Flasche 56.00
Italien 2017	“Sangiovese” Riserva DOC , Emilia Romagna 100% Sangiovese / 24Mt. im Eichenfass bei Umberto Cesari Im Gaumen eine würzige Note nach Zimt & Pfeffer, dazu angenehme Röstaromen. - wunderbar zu unseren Herbst- & Wildspezialitäten				
	1dl 8.80	2dl 17.60	3dl 26.40	5dl 44.00	Flasche 60.00