

## Vorspeise

- |  |      |
|--|------|
| Salat «Belvaïr» mit Rohkost, gebackenem Portobello-Champignon-Krapfen und Balsamico-Dressing                                 | 18.- |
| Geräuchertes Saiblingsfilet mit konfierten Kartoffeln und Salsa Brava  | 23.- |
| Zucchini-Pfefferminz-Girasole mit leicht pikanter Toscanasauce<br>(auch als Hauptgang erhältlich CHF 37.-)                   | 22.- |
| Variation von Trockenfleisch und Schinkenspezialitäten mit Bergkäse und Focaccia<br>(auch als Hauptgang erhältlich CHF 36.-) | 24.- |



## Suppe Zwischengang

- |  |      |
|--|------|
| Süsskartoffel-Lauchsuppe mit Knoblauch-Käse-Gebäck   | 16.- |
| Gemüsekroketten mit Gazpachosauce  | 19.- |
| Pappardelle mit Blattspinat, Pinienkernen und Cambozola überbacken<br>(auch als Hauptgang erhältlich CHF 37.-) | 22.- |

## Hauptgang

- |   |      |
|---|------|
| Gebratenes Goldbrassenfilet mit Linseneintopf und blauen Kartoffeln         | 46.- |
| Kalbsbäckli in Primitivo geschmort mit Risotto Milanese                     | 49.- |
| Schweinsfiletschnitzel mit Trüffelbutter, Gnocchi und geschmolzenen Tomaten | 48.- |
| Conchiglie mit Meeresfrüchten und rotem Pesto                               | 39.- |



## Dessert Käse

- |  |       |
|--|-------|
| Ricotta-Pistazien-Parfait mit frischen Beeren                | 16.50 |
| Pastel de Nata mit Traubensorbet                             | 16.50 |
| Auswahl von Kuh-, Schaf- und Ziegenmilchkäse mit Früchtebrot | 19.-  |

## Stellen Sie sich Ihr individuelles Menü zusammen

2 Gänge 59.- | 3 Gänge 69.- | 4 Gänge 79.-

Gerne erhalten Sie auf Nachfrage detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.  
Alle Preise in CHF inkl. MwSt.