

## Vorspeise

Salat «Belvair» mit Rohkost, Pouletspiessli und gebratener Ananas	15.50
Carpaccio von geräuchertem Thunfisch mit Passionsfrüchten und Zwiebeln	18.-
Verschiedene eingelegte Gemüse mit Büffelmozzarella und Pesto genovese	14.50



## Suppe Zwischengang

Minestrone alla Nonna mit Knoblauchbrot	13.-
Tagliatelle mit geschmolzenen Tomaten und Taleggio (auch als Hauptgang erhältlich CHF 35.-)	18.-
Sciatti – gebackene Käsewürfel im Buchweizenmantel	18.-



## Hauptgang

Gebratene Seezungenfilets mit Kapern, Oliven und Rosmarinkartoffeln	46.50
Ossobuco mit cremiger Polenta und Artischocken	42.-
Risotto milanese mit Blaubeeren	28.-



## Dessert Käse

Crema Catalana	13.-
Sorbetvariation mit Früchten	12.50
Auswahl von Kuh-, Schaf- und Ziegenmilchkäse mit hausgemachtem Früchtebrot	16.-

## Stellen Sie sich Ihr individuelles Menü zusammen

2 Gänge 49.- | 3 Gänge 59.- | 4 Gänge 69.-

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