

Vorspeise

Salat «Belvair» mit gebackenem Mozzarella und Basilikumdressing	16.-
Geräuchertes Schwertfischfilet mit frittierte Banane und Linsensalat	19.-
Gnocchi mit Marroni und Rucola (auch als Hauptgang erhältlich CHF 35.-)	18.-
Variation von Trockenfleisch und Schinkenspezialitäten mit Bergkäse und Focaccia (auch als Hauptgang erhältlich CHF 36.-)	22.-



Suppe Zwischengang

Kürbiscremesuppe mit Mandelkuchen	14.-
Feigenravioli mit Pecorino und Preiselbeersauce (auch als Hauptgang erhältlich CHF 35.-)	19.-
Gratinierte Polenta mit Gorgonzola und Steinpilzen (auch als Hauptgang erhältlich CHF 35.-)	19.-

Hauptgang

Tomatenrisotto mit Seeteufel und Riesencrevetten	49.-
In Barolo geschmorte Schweinsbäckli mit Petersilienpüree und Gemüse	44.-
Kalbskotelett vom Grill mit Portweinjus, Pommes Dauphine und Peperonata	52.-
Schwarze Fettuccine mit Basilikum und Oktopus	36.-



Dessert Käse

Limetten-Panna cotta mit Passionsfrüchten	14.-
Tatsch mit Birnen und Schokoladenglace	14.-
Auswahl von Kuh-, Schaf- und Ziegenmilchkäse mit Fruchtbrot	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.