

Vorspeise

Salat «Belvair» mit Rohkost, Bresaola und Champignonspänen	16.-
Kartoffel-Kabeljau-Krapfen auf Oliven und Balsamicoperlen	18.-
Bruschette alla Toscana mit Tschliner Pecorino	15.-
Variation von Trockenfleisch und Schinkenspezialitäten mit Bergkäse und Focaccia (auch als Hauptgang erhältlich CHF 36.-)	19.-



Suppe Zwischengang

Auberginensuppe mit Knoblauch-Frischkäse-Gebäck	15.-
Gemüse-Crespelle überbacken mit Veltliner Casera (auch als Hauptgang erhältlich CHF 35.-)	18.-
Kürbis-Lasagne mit Amarettosauce (auch als Hauptgang erhältlich CHF 35.-)	18.-

Hauptgang

Konfiertes Steinbuttfilet mit Spinatrisotto	48.-
Meine Feijoada mit geschmortem Kaninchenschenkel	47.-
Rindsbraten in Primitivo geschmort mit Polenta und Portweinschalotten	46.-
Zitronen-Ricotta-Ravioli mit Marroni	34.-



Dessert Käse

Pastel de Nata mit Zimt und Vanille	14.-
Lauwarme Waldbeeren mit Tiramisuglace	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.