ZUR MÄGD

MITTAGSMENU – 25
16.11 – 20.11.2026

Insalata/Zuppa, Hauptgang & Dessert

Menu I

Guancia di manzo con polenta e purea di carote (CH)

Geschmorte Rindsbäggli, Polenta & Karottencreme

Menu II

Filetto di salmone, patate sabbiose e cavalo nero (NO)

Lachsfilet, knusprige Kartoffeln & Toskanischer Kohl

Pasta della settimana

Rosette con ricotta e spinaci

Hausgemachte Rosette mit Ricotta & Spinat - Füllung

MENU BUSINESS – 42

Insalata mimosa

Nüsslisalat, Ei & French-Dressing

Filetto di maialino in crosta con timballo di zucca e tagliatelle al burro (CH)

Filet vom Milchschwein im Teig, Kürbistörtchen & Tagliatelle

Profiteroles con gelato vaniglia

Profiteroles mit Vanille Glacé

SELEZIONE

Antipasti

Vitello tonnato 25/38
Kalbfleisch, Thunfisch, Kapern

Insalata autunnale 15
Nüsslisalat, Feigen, Orange, Baumnuss, Parmesan

Primi

Spaghetti alla carbonnara 28
Klassische Spaghetti Carbonara

Caserecce con cinghiale e pecorino 30
Hausegmachte Caserecce, Wildschwein-Ragout, Pecorino

Secondi

Filetto di manzo con risotto al tartufo 56
Rindsfilet, Trüffel-Risotto, Barolo-Jus & Herbstgemüse

Rana pescatrice lardellata con radicchio e fregola sarda 42
Seeteufel im Speckmantel, Trevisio-Radicchio, Fregola sarda

Dolce

Tiramisù 15
Klassisches Tiramisù

Castagnaccio con gelato fior di latte 15
Maronikuchen, Pinienkerne & Rosinen, Fior di Latte-Glace

FAIT MAISON

Die Speisen in dieser Menükarte werden vollständig vor Ort mit Rohprodukten und traditionell in der Küche verwendeten Zutaten nach den Kriterien des Labels „Fait Maison" zubereitet, ausgenommen der Speisen mit einem Stern (*)
Kalb: CH / Rind: CH / Wildschwein: EU / Seeteufel: IS / Thunfisch: TH / Brot: Bäckerei Jetzer Basel