

**Prosecco superiore di conegliano – 9.5**

Glera

**Spritz – 13**

Limoncello / Aperol / Campari / Grapefruit 0%

**Mägd Spritz – 14**

Americano rosso / Salty Grapefruit / Basilikum

ANTIPASTI

**Asparagi regionali alla milanese** (V) (GF) – 23

Spargel mit Käse überbacken, Spiegelei

**Vitello tonnato** (GF) (V) – 25/38

Kalbfleisch, Thunfisch, Kapern

**Pappa al pomodoro** (V) – 14

Tomatensuppe mit Broteinlage, Oregano, Basilikum

**Carpaccio di manzo arrosto** (GF) (V) – 24/37

Gebratenes Rind-Carpaccio, Senf, Honig

**Polpo grigliato su vellutata di ceci** (GF) (V) – 28

Grillierter Pulpo, Kichererbsen-Purée, geröstetes Brot

PRIMI

**Risotto ai frutti di mare** (V) – 33

Miesmuscheln, Krevetten, Pulpo

**Ravioli agli asparagi regionali** (V) – 34

Hausgemachte Spargel-Ravioli, Mascarpone, Spargelspitzen

**Tagliatelle con polpette al sugo** (GF) – 31

Hausgemachte Tagliatelle, Polpette, Tomatensauce

**Spaghetti aglio, olio e peperoncino** (V) – 25

Spaghetti, Knoblauch, Olivenöl, Chili

**Caserecce con ragù di costine di maiale** (GF) – 32

Hausgemachte Caserecce, Pulled-Spare-Ribs

SECONDI

**Asparagi regionali grigliati** (V) – 36

Grillierte Spargel, Vegane Kräuter-Mayonnaise, Ofenkartoffeln

**Galletto arrosto con la sua salsa** (GF) (V) – 36

Geröstetes Mistkratzerli, Jus, Polenta, Gemüse

**Orata in umido** (GF) (V) – 38

Ganze Dorade, Mediterrane Sauce, Venere-Reis, Grillgemüse

**Ribeye di manzo al vino rosso** – 46

Rib-Eye Steak, Barolo-Jus, Ofenkartoffeln, Gemüse

**Polpettone di melanzane** (V) – 30

Auberginen-Hackbraten, Pilzrahmsauce, Risotto, Gemüse

**Calamari ripieni** (GF) – 41

Gefüllter Calamari, Erbsenpurée, Ofenkartoffeln, Gemüse

**Tartelletta\* al limone** (V) – 15

Zitronen-Tartelette, italienische Meringue

**Sorbetto al prosecco e arancia** (V) – 15

Prosecco-Orangen Sorbet, Arancello Likör

**Pannacotta alle fragole** (V) – 14

Pannacotta, Erdbeeren

**Tortino al cioccolato** (V) – 14

Schokoladen-Fondant, Vanille-Glace

**Gelato al pomodoro** (V) (GF) – 11

Tomaten-Eis, Basilikum-Olivenöl, Meersalz

**Gelato / Sorbetto** (V) – 4.50

Von der Manufaktur Dream of Ice

DOLCE

Preise in CHF inkl. MwSt

Rind: CH / Kalb: CH / Schwein: CH / Brot: Bäckerei Jetzer Basel / Krevetten: AR  
Miesmuscheln: NL / Poulet: CH / Thunfisch: TH / Pulpo: MA / Dorade: GR / Calamari: VN

(V) VEGAN (V) VEGETARISCH (GF) LAKTOSEFREI (GF) GLUTENFREI

Gerne berücksichtigen wir Ihre individuellen Ernährungswünsche und beachten Ihre Allergien.

Regionale Produkte Wir legen grossen Wert darauf, dass unser Gemüse – wann immer möglich – von unseren regionalen Bauern oder Lieferanten aus der Schweiz kommt.

Label «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.(\*)





RCN  
**MäGD**