

## VORSPEISEN

**Blattsalat** 9

französisches Dressing | Beeren Dressing | italienisches Dressing

**Gemischter Salat** 14

französisches Dressing | Beeren Dressing | italienisches Dressing

**Pulposalat** 19

Artischocke | Balsamico | Oliven

**Burratina** 17

Tomaten | Pesto | Pinienkerne

**grüne Spargelcremesuppe** 14

an Bärlauchöl mit Basilikum

**Carpaccio** 29

Trüffel | Ruccola | Burratina

## WEINEMPFEHLUNG

Weiss: Grüner Veltliner Peunt Federspiel - Österreich - Wachau	1 dl	10.50
Rot: Roda Rioja UNO DOCa - Spanien - la Rioja Alta	1 dl	14.50

# HAUPTGÄNGE

<b>Rindsfilet</b> im Käseschleier Kartoffelgratin   Ofen-Gemüse   Morcheln   Jus	59
<b>Stroganoff</b> Reis   Gemüse	52
<b>Dourade “a la Ligure”</b> mit Basilikum gefüllt, Kartoffeln, Tomaten und Oliven	49
<b>Gemüselasagne</b> Zucchini   Aubergine   Tomaten	32
<b>Grünes Spargelrisotto</b> Sautierte Garnelen   Parmesanschaum	38
<b>Lammhaxe</b> Bratkartoffeln   Gemüse   Thymianjus	44
<b>Cordon Bleu vom Kalb</b> mit Bündnerfleisch und Appenzeller gefüllt   Pommes   Gemüse	49

## DESSERTS

**Crème Brûlée** 14.50  
Zimt Glace

**Vermicelles** 14.50  
Meringue | Vanille Glace | Rahm

**Tiramisu** 12.50

**Schokomousse** 14.50  
mit Rahm

**Cremiges Glace:**  
Vanille, Schokolade, Stracciatella,  
Erdbeere, Haselnuss, Zimt, Mocca je 4.50

**erfrischendes Sorbet:**  
Apfel, Mango, Zitrone je 4.50

+ Rahm 1,50

Haben Sie Fragen zu Allergenen in unseren Gerichten?  
Wir geben Ihnen gerne Auskunft.

Eier – Schweizer Freiland | Milch – Schweiz | Kalbsfleisch, Rindsfleisch – Schweiz | Lamm - Neuseeland

Pulpo - Spanien | Fisch – Griechenland

Käse – Schweiz, Italien | Brot – Lichtensteiger, St.Gallen Schweiz

alle Preise in CHF inkl. Mwst