



I Classici e le stagioni
Die Klassiker und die Jahreszeiten
The Classics & the Saison

	CHF.	CHF.
Crema di zucca al rosmarino <i>Kürbis Crème Suppe mit Rosmarin</i> Pumpkin creme soup with rosemary		10.50
Insalatina di soncino con porcini saltati e cuori di carciofo <i>Feldsalat mit gebratenen Steinpilzen und Artischocken Herzen</i> Lamb lettuce salad with roasted cèpes and artichokes hearts		21.50
Insalata con agnello affumicato al balsamico di 25 anni <i>Geräucherter Lamm mit Salat und 25 Jährigen Balsamico</i> Salad with smoked lamb and 25 years old balsamico		23.00
Prosciutto di cinghiale con carciofini all'olio <i>Wildschwein Schinken mit Artischocken im Olivenöl</i> Wild boar ham with artichokes at olive oil		19.50
Tagliatelle al ragù di coniglio ed aromi <i>Bandnudeln mit Kaninchen Ragout und frischen Kräutern</i> Fresh noodles with a ragout of rabbit and aromatic herbs	19.00	24.00
Tortelloni ai porcini con crema al mascarpone ed erbetta <i>Ravioli mit Steinpilzfüllung an Mascarpone-Kräuter Crème</i> Raviolis filled with Cèpes at mascarpone- herbs Crème	28.00	32.50
Salmerino Alpino di Zugo, alla mugnaia <i>Zuger Rötzel nach Zuger Art und Müllerin Art</i> Char Zug style and meunière		43.00
Ossobuco di vitello stufato, con risotto alle verdure <i>Geschmorte Kalbshaxe mit Gemüserisotto serviert</i> Veal stewed ossobuco, served with vegetables risotto		39.00
Petto d'anatra all'agrodolce di melograno con risotto ai porcini <i>Entenbrust an süss-sauer Granatapfel Sauce mit Steinpilzrisotto</i> Duck breast at sweet and sour pomegranate sauce with cèpes risotto		38.50
Brasato di manzo al barolo con purea di patate e carote cipolline <i>Schmorbraten mit Barolo, Kartoffelstock und Schnittlauch-Karotten</i> Braised beef with Barolo, potato puree and carrots with chive		39.50

Kalb: Suisse Geflügel: France Rind: Irland und Argentinien Lamm: Neuseeland