



Da condividere

Pane, burro, alici del Cantabrico 24CHF.
Crostone di pane, lardo di Arnad, miele di castagno 22CHF.

Gli Speciali

Club Sandwich 25CHF.
Avocado Toast 25CHF.

Antipasti

Ovetto in camicia, crema di taralli, cime di rapa, guanciaiale 22CHF.
Battuta di manzo, cipolla rossa in agrodolce, Parmigiano Reggiano 28CHF.

Primi Piatti

Risotto alla zucca, crema di gorgonzola 26CHF.
Tagliatelle con ragù di cervo, melograno 26CHF.
Gnocchetti di patate, gamberi, erbe 26CHF.

Secondi Piatti

Petto d'anatra, pak-choi, prugne 36CHF.
Tagliata di manzo, carote al burro, cipolle cotte nel sale 38CHF.
Margottino di polenta 26CHF.

Dichiarazione provenienza carne: La carne che trattiamo proviene da allevamenti Svizzeri, Ue, paraguaiani, australiani e neozelandesi.

Il pesce proviene da Norvegia e Argentina.

Se desiderate conoscere eventuali ingredienti allergeni se e/o dove presenti nelle ricette della carta, il nostro personale vi potrà dare ogni informazione.

Si ricorda che è proibita la somministrazione di alcolici ai minori di anni 18.



To share

**Bread, butter, Cantabrian anchovies 24CHF.
Crostone, Arnad lard, chestnut honey 22CHF.**

The Specials

**Club Sandwich 25CHF.
Avocado Toast 25CHF.**

Appetizers

**Poached egg, taralli cream, turnip greens, bacon 22CHF.
Beef tartare, sweet and sour red onion, Parmigiano Reggiano 28CHF.**

First dishes

**Pumpkin risotto, gorgonzola cream 26CHF.
Tagliatelle with venison ragout, pomegranate 26CHF.
Potato gnocchi, prawns, herbs 26CHF.**

Second Courses

**Duck breast, pak-choi, plums 36CHF.
Sliced beef, carrots in butter, onions cooked in salt 38CHF.
Margottino of polenta 26CHF.**

Declaration of meat origin: The meat we deal with comes from Swiss, EU, Paraguayan, Australian and New Zealand farms.
The fish comes from Norway and Argentina.

If you wish to know any allergenic ingredients if and/or where present in the recipes on the menu, our staff will be able to give you any information.
Please remember that the administration of alcohol to minors under the age of 18 is prohibited.



Teilen

**Brot, Butter, kantabrische Sardellen 24CHF.
Crostone, Arnad-Schmalz, Kastanienhonig 22CHF.**

Die Sonderangebote

**Club-Sandwich 25CHF.
Avocado-Toast 25CHF.**

Vorspeisen

**Pochiertes Ei, Tarallicreme, Rübengrün, Speck 22CHF.
Rinderhackfleisch, süße und saure rote Zwiebeln, Parmigiano Reggiano
28CHF.**

Erste Gerichte

**Kürbisrisotto, Gorgonzolacreme 26CHF.
Tagliatelle mit Hirschragout, Granatapfel 26CHF.
Kartoffelgnocchi, Garnelen, Kräuter 26CHF.**

Zweite Kurse

**Entenbrust, Pak-Choi, Pflaumen 36CHF.
Geschnetzeltes Rindfleisch, Karotten in Butter, Zwiebeln in Salz gekocht
38CHF.
Margottino mit Polenta 26CHF.**

Herkunftserklärung des Fleisches: Das von uns verarbeitete Fleisch stammt von Farmen aus der Schweiz, der EU, Paraguay, Australien und Neuseeland.
Der Fisch stammt aus Norwegen und Argentinien.
Wenn Sie wissen möchten, ob und/oder wo allergene Zutaten in den Rezepten auf der Speisekarte enthalten sind, können Ihnen unsere Mitarbeiter Auskunft geben.

Bitte beachten Sie, dass die Verabreichung von Alkohol an Minderjährige unter 18 Jahren verboten ist.