

## Proposte di Primavera 2026

## Frühlingsvorschläge 2026

### ANTIPASTI

- 301. Asparagi gratinati serviti con salsa Bernese e prosciutto crudo** CHF 19.80  
*Gratinierte Spargel mit Sauce Béarnaise und Rohschinken*
- 302. Insalata di Asparagi con gamberi, radicchio rosso, pomodorini e olive nere** CHF 25.00  
*Spargelsalat mit Crevetten, rote Endivien, Cherry-Tomaten und schwarzen Oliven*

### PRIMI

- 303. Lasagne bianca di asparagi e aglio orsino** CHF 28.00  
*Weisse Lasagne mit grünen Spargeln und Bärlauch*
- 304. Tagliolini con vellutate di fave, crostini di pane aromatizzati e grattugiato di limone** CHF 27.50  
*Tagliolini an Saubohnencreme, Zitronenabrieb und gewürzten Brotcroûtons* ½ CHF 25.50
- 305. Risotto di asparagi con formaggio Taleggio e polvere di olive** CHF 28.50  
*Spargel Risotto mit Taleggio-Käse und einer Prise getrockneter Oliven* ½ CHF 26.50

### SECONDI

- 306. Scaloppine di vitello al limone con puré di patate viola, guarnite con asparagi verdi** CHF 43.50  
*Kalbsschnitzel an Zitronensauce, violetterm Kartoffelstock, garniert mit grünen Spargeln*
- 307. Entrecôte di agnello in crosta di pane aromatizzato su riduzione di balsamico e menta, con asparagi e patate novelle** CHF 45.00  
*Lamm-Entrecôte in Kräuterkruste an Balsamico-Minze Reduktion, garniert mit Spargeln und Frühlingskartoffeln*
- 308. Filetto di San Pietro con vongole, piselli e fumetto di pesce** CHF 38.50  
*Sankt Peters Fischfilet mit Venusmuscheln, Erbsen und Fischfonds*

### PIZZA

- 309. Pizza con asparagi e taleggio** CHF 28.50  
*Pizza mit Spargeln und Taleggio-Käse* ½ CHF 26.50

### DOLCE

- 310. Ghiaccio di fragole guarnito con frutta** CHF 12.50  
*Erdbeerglace garniert mit Früchten*

### Vini consigliati / Empfohlene Weine

#### Weisswein

**Expression Doral**  
Herkunft: Schweiz  
Rebsorte: Chardonnay, Chasselas  
1 dl CHF 6.00  
7,5 dl CHF 39.00

#### Weisswein

**Herdade da Amada**  
Herkunft: Portugal, Alentejo  
Rebsorte: Verdelho, Arinto, Roupeiro  
1 dl CHF 6.50  
7,5 dl CHF 42.00

#### Rotwein

**Herdade da Amada**  
Herkunft: Portugal, Alentejo  
Rebsorte: Syrah  
1 dl CHF 7.00  
7,5 dl CHF 45.00

### **Fleischdeklaration**

*Nach Möglichkeit verwenden wir Fleisch aus der Schweiz.*

*Sollte dies ausnahmsweise nicht erhältlich sein, wird es gesondert deklariert.*

<b>Kalbsschnitzel</b>	<b>(Schweiz)</b>
<b>Lamm- Entrecôte</b>	<b>(Neuseeland)</b>
<b>Crevetten</b>	<b>Zucht, Vietnam* / Zucht Thailand*</b>
<b>Sankt Petersfisch</b>	<b>Zucht, Vietnam* / Zucht Thailand*</b>
<b>Venusmuscheln</b>	<b>(EU / Italien)</b>

*\*Kann mit Hormonen/Antibiotika und/oder anderen Leistungsförderern hergestellt worden sein.*