

kleine Portion      Portion

<b>Antipasti:</b>	<b>Crema ai asparagi verdi</b>	9.50	
	Spagelcrèmesuppe mit frischem Bärlauch und Croutons		
	<b>Insalata valerianella della nonna</b>	12.00	
	Nüsslisalat mit gebratenem Speck (CH), Apfelschnitzen und Mandeln		
	<b>Tatar di manzo classico</b>	18.50	28.50
	Rinds-Tatar (CH) mit Brandy gewürzt, dazu Garnituren und Toast		
	<b>Melanzane e zucchini alla parmigiana</b>	18.00	22.00
	Grillierte Auberginen und Zucchini überbacken mit Tomaten und Parmesan		
	<b>Insalata "ATRIUM"</b>		19.90
	Bunt gemischte Salate mit Chilidressing, serviert mit gebratenen Pouletbrust-Streifen (CH) gewürzt mit etwas Curry		
<b>Pasta:</b>	<b>Ravioloni asparagi ai pomodorini</b>	19.00	23.50
	Grosse Teigtaschen mit Spargel-Ricottafüllung, verfeinert mit Olivenöl ex. vergine, Kirschentomätli und Bärlauch		
	<b>Pappardelle „Monterey“</b>	20.50	24.50
	Breite Nudeln mit frischen grünen Spargeln, Frühlingszwiebeli und Gemüsestreifen an feiner Noilly Prat-Vermoutrahmsauce		
<b>Secondi:</b>	<b>Scaloppine di vitello "Pappagallo"</b>		34.00
	Kalbsschnitzeli (CH) gebraten mit grillierten Spargel-Parmaschinken-Rollen, dazu kräftiger Madeirajus		
	<b>Tagliata di manzo su insalata valerianella</b>		35.00
	Rinds-Entrecote (ARG) saignant gebraten, aufgeschnitten und angerichtet mit Nüsslisalat an Balsamico, Parmesanhobel und Patatine-Bratkartoffeln		
	<b>Tranche di salmone su asparagi</b>		32.00
	Schottisches Lachsfilet im Weisswein-Kräutersud schonend gegart, angerichtet mit frischen grünen Spargeln und Hollandaise-Buttersauce		
<b>Beilage nach Wunsch:</b>	Reis, Tagliatelle-Nudeln, Patatine-Bratkartoffeln, Bio-Vollwertrisotto, Pommes frites, Gemüse, Spinat		6.50

Zu unseren saisonalen Gerichten oder einfach so zum geniessen empfehlen wir Ihnen diese Spitzenprodukte aus den Weinhäusern Le Mortelle (Toscana-Antinori-Weingut), Ampeleia (Toscana) und TASCA-Tenuta Regaleali (Sicilia)

Alle Monatsweine können Sie auch glasweise bestellen:

<u>Monats - Flaschenweine im Offenausschank</u>		bottiglia	1dl
<b>bianco <i>Vivia, Maremma Toscana doc</i></b>	<b>2015</b>	<b>39.50</b>	<b>5.90</b>
<i>weiss: Vermentino, Viognier, Ansonica</i>			
In der Nase Noten von reifem Pfirsich, Zitronenzeste und kandierten Früchten. Weicher Körper mit frischer Säure.			
Benannt nach den Traubensorten und der Enkelin von Mar. Piero Antinori.			
<b>rosso <i>Kepos – Costa Toscana igt</i></b>	<b>2013</b>	<b>49.00</b>	<b>7.30</b>
<i>rot: Alicante, Carignano, Alicante Bouschet</i>			
Assemblage aus drei mediterranen Sorten, elf Monate lang in Zementtanks verfeinert. Das Resultat ist ein vollmundiger, fruchtbetonter Wein mit intensivem Duft von Johannisbeere, Pfefferminze und etwas Zimt.			
Im Gaumen herrliche Fruchtsüsse und feine, aber präsenste Tannine.			
Un vino per tutti i giorni!			
<b>2 Gambero-Rosso-Gläser, 93 Robert-Parker-Punkte!</b>			
<b>Cygnus - Tasca, Ten. Regaleali - Sicilia</b>	<b>Degu-Preis 2013</b>	<b>55.00</b>	<b>8.00</b>
<i>rot: Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon</i>			
14 Monate in zu einem Drittel neuen Holzfässern ausgebaut.			
Glänzendes Rubinrot.			
Noten von Brombeeren, Himbeeren, Kirschen, Vanille und Tabak.			
Im Gaumen weich, fruchtig und elegant.			
Perfekt zu würziger Pasta, Kalbfleisch und mildem Hartkäse!			