

Novembre/ Dicembre 17

profumi e candele...

	kleine Portion	Portion
Antipasti: Brodetto di pesce al moscato	12.00	
Klare Fischsuppe mit Moscato, Safran und Gemüse		
Carpaccio di finocchi e parmigiano	14.50	
Fenchel-Carpaccio mit Parmesanhobel und Pink Grapefruit		
Insalata valerianella e mozzarella	11.00	
Nüsslisalat mit Frischmozzarella und Kirschentomätli		
Tatar di manzo classico	18.50	28.50
Rinds-Tatar (CH) mit Brandy gewürzt, dazu Garnituren und Toast		
Pasta: Gnocchi di patate „Gennaro“	19.50	23.00
Frische Kartoffelnocken mit Broccolirösli an feiner Tomaten-Rahmsauce und Basilikum		
Spaghetti al salmone e zafferano	24.50	28.50
Spaghetti mit Frischlachs-Würfeln (Scot) und Zucchini an leichter Safran-Weisswein-Rahmsauce		
Ravioloni selvaggina con chianti	23.00	26.50
Grosse Teigtaschen gefüllt mit Hirsch-und Rindfleisch (CH), Gemüse und Ricotta, an einer Chianti-Rotweinsauce mit Speck und Champignons		
Secondi: Piccata di vitello alla milanese		32.00
Kalbsschnitzeli im Ei und Parmesan goldgelb gebraten, dazu Spaghetti an Tomatensauce mit Basilikum und Olivenöl ex. ver.		
Scaloppine di capriolo con rosa canina		34.50
Rehschnitzeli (AT/ Zöls) vom Grill mit Hagenbutten-Wildrahmsauce, garniert mit roten Trauben und Broccoli mit Mandeln		
Bistecca di maiale café-de-paris		29.00
Schweinssteak (180g/ CH) grilliert mit hausgemachter Café-de –Paris-Butter, dazu knusprige Pommes frites und Marktgemüse		
Beilage nach Wunsch: Reis, Tagliatelle-Nudeln, Rosmarinkartoffeln, 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 Batasiolo (Piemonte), Sella & Mosca (Sardegna), und Tenuta Guado al Tasso (Toscana/ Antinori):

Alle Monatsweine können Sie auch glasweise bestellen:

Monats - Flaschenweine im Offenausschank bottiglia 1dl

bianco Roero Arneis docg, Beni di Batasiolo 2016 38.00 5.80

weiss: Arneis

Dieser sortenreine Arneis wird im Stahltank ausgebaut, damit er seine herrliche Frucht behält.

Er duftet nach Zitrusfrüchten, Birnen und Mandeln und präsentiert sich im Gaumen frisch und mit einer schönen Säure.

Ein schöner Aperitifwein oder Begleiter zu Gemüse und Fisch!

rosso Cannonau di Sardegna doc, Riserva 2013 Degu-Preis 42.00 6.40

rot: Cannonau

In der Nase würzig, ausdrucksvoll und warmherzig, im Gaumen harmonisch und samtig-weich, mit zarten Pflaumen- und dezente Holznoten im Finale.

Wunderbar zu Gnocchi, Kalbpiccata und Grilladen!

Il Bruciato – Bolgheri doc 2015 56.00 8.40

rot: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Ein ausgezeichnete Vertreter der Maremma: intensiv, fast explodierende Nase von Waldbeeren, Cassis, Mocca und warmem Rauch, dazu dezente Kokos-, Vanille- und Röstnoten.

Ein mundfüllender Wein mit viel Schmelz und kerniger Textur.

Hervorragend zu Rehschnitzel und anderem Fleisch vom Grill....