

Maronencrèmesuppe	12
Tom Kha Gai Suppe mit Garnelen	16
TomatenBruschette	9
Duett vom Vitello Tonnato und Carpaccio vom Rind	18
Burrata auf Kirschtomatensalat und Crostino	16
Carpaccio vom Rind	15
Thunfischtatar auf CocosLime und ErbsenSprossen	25
Entenbrustcarpaccio mit Preiselbeervinaigrette	19
Reibekuchen mit Räucherlachs und Honig-Dill-Senfsauce	23
Gratinierter Bergziegenkäse an Salat,Walnüsse und Preiselbeeren	15
Felsenoktopus in Tomatenmarmelade mariniert an Salat	23
Gebratene Gambas in Olivenöl, Chili , Knoblauch und Knusperbrot	23
Tagliolini in Trüffelcrème und frischem Trüffel	26
Spaghetti mit Gambas mit Knoblauch,Chili und Kirschtomaten	28
Pappardelle mit RehRagout	26
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Püree und Salat	30
Simmentaler Rinderfilet mit TrüffelPüree und Bohnen	42
Kotelett vom Iberico auf SafranRisotto	38
Wolfsbarschfilet mit Püree und Salat	30
Kabeljau in Butter gebraten auf PaprikaRagout und Püree	34
Dorade im Ganzen aus dem Ofen alla siciliana mit Salat	32

Spicy Pumpkin crèmesoup	9
Tomato-Bruschetta	9
Duett of Vitello Tonnato & Carpaccio of Beef	18
Goat cheese au gratin with salad, walnuts & wild berries	15
Burrata with Cherry tomatoes	15
King Prawns with olive oil, garlic and chili	23
Grilled Octopus with tomato marmelade and salad	23
Smoked Salmon with potato fritter	23
Carpaccio of beef	15

Main Course

Tortiglioni with bolognese sauce of the veal	20
Spaghetti with King Prawns, Garlic, Chili, Tomatoes	28
Calfs Liver alla Veneziana with mashed potatoes and salad	28
Roulade of veal with mashed potatoes and broccoli	28
Tenderloin of beef with truffled mashed potatoes and beans	39
Cutlet of the veal with french fries, truffled mayonnaise & salad	36
Sea Bream (whole) „from the oven“ with salad	29
Fillet of sea bass with mashed potatoes and pepper	28