



Vorspeisen

Gemischter Blattsalat an hausgemachter Balsamico-Dressing		10.50
Nüsslisalat mit Speck, Ei, Champignons, Croûtons und Hausdressing		14.50
« Chèvre chaud » Trevisano-Chutney, Randen-Orangensalat		19.50
Pikante Rüebli-Kürbissuppe mit Ingwer, Sauerrahm und Chili-Crostini		10.50
Bündner Gerstensuppe mit Bergkäse	10.50	16.50
Kräuter-Knoblauchbrot		9.50
« Hummus » Kichererbsenpüree mit Tahina, Pinienkernen und Oliven		14.50
Antipasti mit Formaggini, San Daniele Schinken, Salame piccante, grilliertes Gemüse und Oliven		19.50
Klassisches Rindstatar mit Ängeli-Holzofenbrot und Butter	23.50	33.50
Rauchlachs-Tatar mit Brioche und Sauerrahm		22.50

Allergene: Unser Personal berät Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.
Alle Preise in CHF, inkl. 7.7% MwSt.



Hauptspeisen

« Spaghetti alle vongole » mit Venusmuscheln, Weisswein und Kräutern	21.50	27.50
« Spaghetti alla salsiccia » würzige Wurst, Tomaten, Rucola und Oliven	18.50	25.50
Randen-Kartoffelgnocchi mit Cima di rapa an Mascarponesauce	19.50	26.50
« Harira » Marokkanischer Eintopf mit Kichererbsen, Linsen, Kürbis, Gemüse und Pitabrot		26.50
« Salsiccia siciliana » Würzige Schweinsbratwurst, Rosmarinkartoffeln und Gemüse		28.50
Schweinsfilet Medaillons im Lardo-Kräutermantel, Risotto und Gemüse		37.50
Rindsfilet-Steak vom Grill, « Piment d'Espelette » Saisongemüse und Pommes frites		49.50
Lamrack mit Olivenkruste, Rotweinjus, Rosmarinkartoffeln und Gemüse		39.50
Black Angus Rinds-Entrecôte « Café de Paris » Pommes frites und Gemüse		47.50
Pouardenbrust gefüllt mit Herbsttrompeten, Risotto und Gemüse		33.50
Lachsfilet an « Beurre blanc » mit Cima di rapa, Weissweinsrisotto		34.50

Herkunftsbezeichnung: Rind & Lamm: IRL /Lachs: Schottland
Poulet, Schwein, Salsiccia, Tatare: CH /Vongole, cold cuts: Italien