

## Wochen-Empfehlungen 18. Januar 2025 – 24. Januar 2025

Raccomandazioni per la settimana

Week Recommendations

\*\*\*\*

### Saisonsalat mit feinem Hausdressing

Insalata di stagione con un buon condimento della casa

Seasonal salad with fine house dressing

oder

### Linsen-Kartoffelcremesuppe

Zuppa di lenticchie e patate

Lentil potato soup

\*\*\*\*

### Tintenfisch auf Kürbis Öl mit Kartoffeln mit Gemüsebrunoise

Polipo all'olio di zucca con patate e brunoise di verdure

Squid on pumpkin oil with potatoes and vegetable brunoise

### Schweinskotelett Braten mit Lorbeer Karotten

Braciola di maiale arrosto con carote all'alloro

Roast pork chop with bay leaf carrots

### Rinds Stroganoff mit Spätzle

Stroganoff di manzo con Spätzle

Beef Stroganoff with Spätzle

### Tagliatelle Vito (Nudeln an Tomatenrahmsauce mit Steinpilzen) ✓

\*\*\*\*

### Glace nach Wahl oder frischer Fruchtsalat oder Schoggirahm Torte

Tagesteller / piatto principale / main course

CHF 20.50

alle Preise inkl. Mwst / tutti

mit Salat oder Suppe / con zuppa o insalata / with soupe or salad

CHF 26.50

prezzi in CHF IVA inclusa /

3-Gang Menu / tre portate / three courses

CHF 30.50

TAX included

### Unsere a la Carte Empfehlungen:

#### Nüsslisalat mit geräuchertem Lachs und Ei

29.50

Dolcetta con salmone affumicato e uovo

Lamb's lettuce with smoked salmon and egg

#### Ravioli gefüllt mit Kartoffeln und Oliven alla Puttanesca

29.50

Ravioli ripiene di patate e olive alla puttanesca

Ravioli filled with potato and olives puttanesca style

#### Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes Frites, Preiselbeeren und Zitrone

45.00

Wiener Schnitzel di vitello con patatine fritte, mirtilli rossi e limone

Wiener Schnitzel from veal with French fries, cranberries and lemon

#### Blätterteigpastetli mit grünem Salat

28.00

Sfogliatine ripiene di carne e funghi, insalata

Vol-au-vent, green salad

#### Pizzoccheri Valtellinese ✓

28.00

#### Gulaschsuppe

16.50

#### Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleglace

15.50

Tortino tiepido al cioccolato fondente accompagnata da gelato alla vaniglia

Chocolate cake served warm and with vanilla ice cream

#### Apfelstrudel mit Vanillesauce

15.50

Strudel di mele con salsa alla vaniglia

Apple strudel with vanilla sauce

### **Unsere Weinempfehlungen im Offenausschank:**

Zum Aperitiv oder Digestiv: 'Gletscher Wasser' Absinth Larusée blue	4cl	14.50
Weisswein: Grillo Oniris, Duca di Salaparuta, Sicilia	pro dl 7.50	75 cl 52.50
Roséwein: Dona Maria Rosé DOC Alentejo	pro dl 7.50	75 cl 52.50
Rotwein: Valpolicella Classico Superiore Egele DOC Albino Armani	pro dl 7.50	75 cl 52.50

### **Unsere Flaschen -Weinempfehlungen:**

**Alpi Retiche "Orange" BIO - Hermau 2022 IGT** **95.00**

Gewürztraminer und Sauvigner Gris, die mit der Traubenhaut mazeriert und nicht gefiltert werden. Dies gibt dem Wein eine orange Farbe. Die Vinifizierung findet in Amphoren statt. **Unsere Entdeckung** aus einem jungen Weingut zwischen der Valchiavenna und dem Val Bregaglia.

**CHAMPAGNER** **75 cl**

**Ruinart Blanc de Blanc** 165.00

**Ruinart Rosé Pinot Noir, Chardonnay** 165.00

**Krug Grande Cuvée Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier** 350.00

#### **WEISSWEINE I WHITE WINES**

Chardonnay 'Pola' Maienfelder Andreas von Sprecher 52.50

Sauvignon Blanc 'SAXUM' Pfitscher Alto Adige 52.50

Rossj-Bass Langhe DOP Gaja, Barbaresco, Chardonnay 129.00

Alpi Retiche "Orange" BIO - Hermau IGT (Rosé Wein) 95.00

#### **ROTWEINE I RED WINES**

Rosso del Ticino 'Emonzioni' Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon 52.50

Il Pino di Biserno Toscana IGT, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc 85.00

Ramón Bilbao Mirto Rioja DOC 2016 85.00

Malbec Château Lagrezette 2015 Cahors France 85.00