

Wochen-Empfehlungen 23. November – 29. November 2024

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

Kartoffel-Steinpilzsuppe

Zuppa di patate e porcini

Potato and porcini soup

Seibling Filet mit Pommes Frites

Filetto di salmerino con patatine fritte

Char filet with French fries

Schweins- Costini mit Ofenkartoffeln

Costine di maiale con patate al forno

Pork ribs with oven potatoes

Rindsschmorbraten mit Reis

Brasato di manzo con riso

Braised beef with rice

Mixed Grill mit Tomino Käse und Gemüse ✓

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:

Spaghetti mit Eierschwämmli an Rahmsauce ✓ 27.00

Spaghetti con gallinacci in salsa di panna

Spaghetti with chanterelles in cream sauce

Penne Cacciatora

Rehgeschnetzeltes an Wildrahmsauce mit Pfifferlingen 31.00

Sminuzzato di capriolo con gallinacci in salsa di panna

Sliced roe with chanterelles in creme sauce

Rehschnitzel mit Spätzlen 44.00

Scaloppina di capriolo con Spätzle

Escalope of roe with Spätzle

Blätterteigpastetli mit grünem Salat 28.00

Sfogliatine ripiene di carne e funghi, insalata

Vol-au-vent, green salad

Club Sandwich mit Poulet Salat und Pommes Frites 22.50

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:

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

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

Lugana Tenuta Rovaglia, Veneto ***54.00***

Pinot Blanc Weingut Johanni, Jenins, Bündner Herrschaft ***52.00***

Rossj-Bass Langhe DOP Gaja, Barbaresco, Chardonnay ***129.00***

ROTWEINE I RED WINES

Rosso del Ticino DOC 2018 - Via Serta, Merlot, Cabernet Sauvignon, Arinarnoa ***85.00***

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***

Herkunft Wild-Fleisch: EU / AT