



### ***Der Chef Empfiehlt***

Rinds Tatar klassisch mit Salat und Rosmarin Kartoffeln

35

Antipasto del Giorno mit Saison Salat

29

Duo di Tonno ( Thunfisch Tartare mit Ratatouille und Thunfisch-Mousse auf Rucola)

29

Rindscarpaccio Livornese mit Saison Salat

25/33

Vitello Tonnato

28/37

### **Pasta**

Hausgemachte Auberginen-Ravioli an Tomatenbasilikum sauce und Parmesan

29

Spaghetti La Perla (Tomaten, Rahm, Ei, Kalbsfleisch, Pikante)

26

Spaghetti mit Venusmuscheln

26

Paccheri mit Pistazienpesto und Gebratene Jacobsmuscheln

31

Hausgemachte Tagliolini mit Sommer Trüffel von Asti

31

Hausgemachte Kartoffelgnocchi an Tomaten Basilikum Sauce und Cherry

26

**Alle Gerichte werden mit Salat und Dessert serviert**

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 7.7% Mwst



## **Fisch & Fleisch**

Kalbspiccata Milanese mit Safranrisotto und Saison Salat

39

Grilliert Kalbsschnitzel mit Spinat und Saison Salat

41

Grilliert Thunfisch Tagliata auf Spinat und Saison Salat

49

## **MENU**

### **Dienstag**

Salat oder Suppe

Lasagne Emiliane

Dessert

26

### **Mittwoch**

Salat oder Suppe

Rinds Paillard mit Steinpilze Risotto

Dessert

26

### **Donnerstag**

Salat oder Suppe

Kalbsrollen-Braten an Rosmarin mit Fenchel und Bratkartoffeln

Dessert

26

### **Freitag**

Salat oder Suppe

Riesengarnelen an Cognac-Rahmsauce mit Bohnen und Tagliolini

Dessert

26

**Alle Gerichte werden mit Salat und Dessert serviert**

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 7.7% MwSt