



Der Chef empfiehlt

Rinds Tatar klassisch mit Salat und Rosmarin Kartoffeln

35

Italienische weisse Spargeln an Butter, Parmesan und pochiertem Ei

23/36

Duo: Thunfisch-Tartare mit Avocados und geräuchertem Salm auf Salat

33

Rindscarpaccio Livornese mit Saison Salat

25/33

Pasta

Hausgemachte Kürbis-Ravioli an Salbei und Butter

29

Spaghetti La Perla (Tomaten, Rahm, Ei, Kalbfleisch, pikant)

27

Spaghetti mit Venusmuscheln

28

Paccheri mit Pistazienpesto und gebratenen Jacobsmuscheln

31

Hausgemachte Tagliolini mit frischen Artischocken

28

Hausgemachte Kartoffelgnocchi an Tomaten Basilikum Sauce und Cherry

27

Paccheri vera Carbonara

27

Alle Gerichte werden mit Salat und Dessert serviert

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. 7,7% Mwst



Fisch & Fleisch

Kalbspiccata Milanese mit Safranrisotto und Saison Salat

40

Grilliertes Kalbsschnitzel mit Spinat und Saison Salat

42

Grillierter Thunfisch-Tagliata auf Spinat und Saison Salat

52

MENU

Dienstag

Suppe od. Salat

Steinpilz Risotto

Dessert

27

Mittwoch

Suppe od. Salat

Pouletgeschnetztes Stroganoff

Tagliolini

Dessert

27

Donnerstag

Suppe od. Salat

Kalbsbraten an Rosmarin

Gemüse, Kartoffelstock

Dessert

27

Freitag

Suppe od. Salat

Rotforellen-Filet an Safransauce

Fregola Sarda

Dessert

27

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. 7,7% Mwst