

Vorspeisen

Zuppa d`asparagi

Sämige Spargel Crème Suppe

Gillardeau Austern N ° 2

Insalata valeriana

Knackiger Nüssli Salat mit Speck und Crouton`s

Geräucher Lachs

Lachs Rose dazu Markt frischer Nüssli Salat

Tatare di tonno

Tartare vom gelbflossen Thunfisch

Carpaccio di polpo

Carpaccio vom Tintenfisch

Polpo e patate

*Geschmorter Lauwarmer Tintenfisch,
mit Kartoffeln, Olivenöl, Rucola, Cherry Tomaten*

Tatare di manzo

Onsen Ei 65 ° auf

frisch zubereitetem Tatare vom Rindsfilet mild, medium oder scharf gewürzt,

Insalata d`asparagi freschi

Spargelsalat mit halbgetrocknetten Pacchino Tomaten mit Burrata D`Andria und frischem Basilikum

Insalata Caesar

a modo di Cesare Cardini

grüner Salat Pouletbruststreifen, Brotcroutons, Ei, Parmesan Splitter, an Hausdressing

Markbein

Im Ofen geröstetetes Markbein mit fleur de Sel dazu Knoblauchcrostini

Cavailon melone o ananas con prosciutto di San Daniele

Cavaillon Melone oder Ananas mit San Daniele roh Schinken 18 Monate

Asparagi bianchi e prosciutto gran cotto

*Weisse Donau Spargeln dazu Sauce Hollandaise
mit gekochtem Hinterschinken (Gran cotto di Parma)*

Paste

Caramelle alla carne (specialità Piemontese)

Teigtaschen mit Brasato Füllung an Butter, Rahm, Salbei, Parmesan

Tortelli ai asparagi

Teigtaschen mit Spargel Füllung an Butter, Rahm, Spargeln, Parmesan

Spaghetti alle vongole veraci

Spaghetti mit Venusmuscheln, Weisswein, Petersilie

Papardelle alla Veneziana

Breite Bandnudeln mit Steinpilzen, Cherry Tomaten, sautierte Kalbsleberstreifen, Rahm und Parmesan

Tagliatelle alla Toscanini

Nudeln mit Cherrytomaten, Champignons, Kalbsgeschnetzeltem, Rahm und Parmesan

Fleisch & Fisch

Controfiletto di vitello alle spugnole

Kalbssteak an frischer Morchelsauce
dazu Tagliatelle und Gemüse Garniture

Kalbs Wiener Schnitzel

auf Rucola, Cherrytomaten Beet, Parmesansplitter Pommes frites

Entrecôte Café de Paris

Entrecôte Fächer vom Grill mit Kräuterbutter Gratiniert
dazu Pommes frites

Filetto di manzo Black Angus

zartes Angus Rinderfilet an Hausgemachter Sauce Hollandaise dazu Pommes frites
Business cut Men`s cut

Costata d`vitello alla griglia

Kalbskronenkotelette vom Grill mit Steinpilz Tagliatelle

Wolfsbarsch am Stück grilliert 1.2 KG

für 2 Personen,
Weisse Badische Spargeln und grüne Spargeln dazu Rosmarinkartoffeln
und Sauce Hollandaise