

**OGGI**

## **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*

### **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*

### **Jolly melone con prosciutto crudo di Parma**

*Cavaillon Melone*

*mit Parmaschinken 18 Monate gelagert*

### **Asparagi bianchi e prosciutto gran cotto**

*Weisse Donau Spargeln dazu Sauce Hollandaise*

*mit gekochtem Hinterschinken ( Gran cotto di Parma )*

### **Branzino al sale 1.2 KG**

*Wolfsbarsch aus der Bretagne Angelfang in der Salzkruste*

*Für 2 Personen (auf vorbestellung)*

### **Papardelle alla Veneziana**

*Breite Bandnudeln mit Steinpilzen, Cherry Tomaten,*

*sautierte Kalbsleberstreifen, Rahm und Parmesan*

### **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*