

# LA PROPOSTA DELLO CHEF

## WIR VERMÄHLEN TRADITION MIT NEUEM GENUSSERLEBNIS

Die «Proposta dello Chef» steht für Frische, Leichtigkeit, Saisonalität sowie für ausgewogenes und gesundes Essen. Moderne und saisonal wechselnde Genuss-Kombinationen, die à la Minute mit überraschenden und ebenso vergessenen Zutaten der italienischen Küche zubereitet werden. Buon appetito!

### MENU SPECIALE | 42\*

INSALATA DEL GIORNO + 5 + PUNTO E BASTA!

#### 1 INSALATA

INSALATA DI CARCIOFI | 15 | 18

Gekochte und rohe Artischocken, dünn geschnitten, mit rosa Grapefruit, Parmesanflocken und gerösteten Pinienkernen

con Gamberoni +6

#### 2 ZUPPA

ZUPPA DI LEGUMI E CEREALI

| 14

Bohnensuppe mit Linsen, karamellisierten Kichererbsen, Gerste, Dinkel und geröstete Haselnüsse

#### 3 RISOTTO

RISOTTO AGLI AGRUMI E CAVOLFIORI | 23

Risotto mit Zitruschale, gebratenem Blumenkohl, rotem Radicchio und Walnüssen

mit Wolfsbarschfilet (TR/GR) 100g +9

#### 4 PIZZA

PIZZA DELIZIA DI BROCCOLI | 24

Erbsenpüree mit geröstetem Brokkoli, Burrata und getrockneten Feigen

mit Lardo di Colonnata (IT) +3

#### 5 PIATTI CLASSICO

GALLETTO ALLA CACCIATORA

| 39

Mistkratzerli (FR) im Ofen gebacken, serviert mit Bratkartoffeln und sautierten Schalotten, an einer Cacciatora-Sauce mit Tomaten, Oliven und Champignons

#### 6 PESCE

FILETTO DI PESCE PERSICO | 42

In Butter gebratene Eglifilets (EE) mit gerösteten Mandeln und Kapern, serviert mit Tartar-Sauce und Bratkartoffeln

#### 7 CARNE

INVOLTINO DI MAIALE CON POLENTA E TALEGGIO | 31

Schweinsinvoltini (CH) mit Speck und Parmigiano Reggiano «Vecchio» DOP, serviert mit Polenta und Taleggio-Käse



## VINO ROSSO

BARBERA \*1661\*  
BARBERA D'ALBA DOC  
BOROLI

1DL 8.5 | 1.5L 125

2024 | Gärung in Edelstahltank, Reifung 6 Monate in 25 HL Fässer aus französischer Eiche.

Barbera



«Intensive rubinrote Farbe. Die Nase ist wenig, intensiv und delikater. Am Gaumen viele dunkle Früchte, Orangenschalen und Granatapfel. Mittlerer Körper. Fruchtig saftig, frisch.»

Passt zu: Pasta-, Pizza und Grillgerichte



Weitere Weine finden Sie hier oder fragen Sie unsere Service-Mitarbeiter. Salute!

\*Zusätze zu den jeweiligen Gerichten sind zusätzlich mit Aufpreis zubestellen

Genauere Informationen zu den Deklarationen finden Sie in unserer Speisekarte. Betreffend Allergene und Intoleranzen geben unsere Mitarbeitenden gerne Auskunft. Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. Mehrwertsteuer.