

KALTE VORSPEISEN

Gemischter Saisonsalat mit verschiedenen gerösteten Kernen	Fr. 11.— **
Rindscarpaccio marinierte Kräuter und Parmesan Käse.	Fr. 18.--
Tessiner Aufschnitteller mit Essiggemüse	Fr. 18.—
Spargelcrostata mit Parmesanfondue	Fr. 16.--**
Kalbfleisch an Thunfischsauce miz Kapern	Fr. 18.--

WARME VORSPEISEN

Garganelli mit Spargeln und Krebsen	Fr. 18.--**
Gnocchi mit Basilikumpesto und gedörrten Tomaten	Fr. 16.--
Kartoffelravioli mit Butter bestreut mit Bottarga	Fr. 18.--
Frische Nudeln mit Entenstreifen und Ricotta	Fr. 18.--

HAUPTGERICHTE

Schmorbraten mit Polenta oder Rosmarinkartoffeln	Fr. 26.— **
Rinds-Entrecote an Steinpilzen und Ofenkartoffeln	Fr. 35.--
Lammraks mit Pistazien, Kartoffeln und Gemüse	Fr. 32.--**
Zanderfilet (Lago Ceresio) mediterranea	Fr. 32.--**
Gedünstetes Kaninchen mit Oliven und Polenta	Fr. 28.--
INDIA Tandooripoulet mit Basmatireis und Raita	Fr. 28.—

VEGETARISCHE GERICHTE

Blumenkohlcarpaccio mit Rucola, und Olivenöl	Fr. 14.— **
Marinierter Tempeh mit balsamischen Salat	Fr. 14.--++
Drei Pastetenarten (Kichererbsen,Linsen,schwarze Bohnen)	Fr. 14.--++
Gemüsetartar mit Weichkäse	Fr. 14.--
Seitancannelloni mit Kartoffeln und Brie	Fr. 16.--
Quinoacreme mit „Nori“ Algen	Fr. 14.--++
Trofie an Bärlauchpesto, Kartoffeln und grünen Bohnen	Fr. 16.--**
Auf Anfrage ohne Glutomat	
Geschmortes Tempeh mit Miso, Peperoni und Reis	Fr. 24.--++
Tofufrikadellen mit Gemüse und Kartoffeln	Fr. 24.--++
Seitangeschnetzeltes mit Pilzen und Polenta o Dinkelnudeln	Fr. 24.--++
Seitanspiesschen und Tofu mit Gemüse und Kartoffeln	Fr. 24.--++

DESSERTS

Zincarin Käse vom Muggiothal mit Birnen und Honig	Fr. 12.--
Hausgemachtes Tiramisù	Fr. 9.—
Birnenkuchen mit Schokolade	Fr. 9.--
Mousse au Chocolat	Fr. 9.—
Crème brûlée mit Vanille	Fr. 9.--
Frisches Saison Obst	Fr. 8.— **

Produkte Bio Verde ** Fourchette verte ++ Vegan