

WOCHENKARTE

**Als Aperitif:** Lillet Alpine Sprizz 8,80  
*Lillet-Ingwer-Zitronensaft-Kräuterlimonda*

**Antipasti:**

Knusprig gebratener Oktopus, angerichtet mit marinierten Endivien und einem Pesto aus sonnengetrockneten Tomaten 24,50

Lammkotelett in Kräuterkruste, angerichtet auf hauchdünнем Kürbis-Carpaccio und begleitet von gegrilltem Ziegenkäse 22,50

**Pasta:**

Rinder Brasato Ravioli – Ravioli, gefüllt mit langsam geschmortem Rinderbraten, serviert in einer Butter-Salbei-Sauce und mit frisch geriebenem Pecorino Käse 22,50

Frisch zubereitete Spinat-Tagliatelle, kombiniert mit Baby Sepien-Seeteufel-Fenchel-Ragout 24,50

**Secondi:**

Rosa gegrilltes Entenbrustfilet, auf einem cremigen Sellerie-Apfel-Püree gebettet und verfeinert mit einer hausgemachten Sweet-Chili-Sauce 32,50

Ganzer Seewolf in aromatischer Salzkruste gebacken, serviert mit sautiertem Wildbrokkoli und einem Salat aus jungem Mangold 36,50

**Dolci**

Hausgemachte Creme Brûlée al Caffè 9,50



SCAN ME FOR ENGLISH MENU