

MENU ANTICHI SAPORI

Antipasto a scelta

Eine Vorspeise nach Wahl /// A starter of your choice
Exkl. Antipasto misto /// mixed starters for 2 not included

Primo piatto a scelta

Teigwaren nach Wahl /// A pasta dish of your choice

Secondo piatto a scelta

Hauptgang nach Wahl /// Main course of your choice

Dolce a scelta

Dessert nach Wahl /// Dessert of your choice

102

Vegan-Menü-Surprise, 3-Gang 48 3-Course Vegan-Menu-Surprise

ANTIPASTI

Sformatino di zucchini su crema di parmigiano e il suo crumble 18

Zucchini-Flan mit Parmesancrème und Parmesancrumble /// Zucchini-Flan with Parmesan-Cheese-Sauce

Carpaccio di manzo con rucola, olive taggiasche e parmigiano Reggiano DOP 24 mesi 22

Rinds-Carpaccio (CH), Rucola, Oliven, 24 Monate gereifter Parmesan /// Beef-Carpaccio, Rucola, Olives, Cheese

Tartare di branzino, crema di zucchini e pomodorini confit 26

Wolfsbarsch-Tartare (ESP), Zucchini-Crème, karamellierte Cherry-Tomaten /// Seabass-Tartare, Zucchini-Cream

Crostone con trota affumicata, burrata e nduja 23

Bruschetta, geräucherte Forelle (DK), Burrata, Nduja (pikant) ///
Bruschetta, smoked Trout, Burrata, Nduja (spicy)

Antipasto misto Antichi Sapori, mind. 2 Personen pro Pers. 29

Vorspeisen für mind. 2 Personen /// Starters for at least 2 people

Bitte informieren Sie uns bezüglich Allergien/Intoleranzen. Unser Küchenteam wird sich gerne um Ihr Anliegen kümmern.

Preise in Schweizer Franken und inkl. gesetzlicher MWST.



PRIMI PIATTI

Ravioli di merluzzo alla mediterranea e basilico 24 / 31

Mit Kabeljau gefüllte Ravioli (Eigenprodukt), Tomatensauce, Oliven /// Codfish-Ravioli, Tomatosauce, Olives

Orecchiette al ragù di salsiccia "Da Pippo" e ricotta salata 22 / 28

Frische Teigwaren mit Salsiccia-Tomatensauce (Metzgerei Da Pippo Basel) und geraffelte Ricotta ///
Fresh Pasta with italian Sausage and Ricotta-Cheese

Fettuccine in crema di zucchini, pomodorini confit e pecorino romano 20 / 26

Nudeln (Eigenprodukt), Zucchini-crème, Cherry-Tomaten, Pecorino /// Noodles, Zucchini-Cream, Cheese

Wir bieten glutenfreie Teigwaren an. /// We have gluten free pasta.

SECONDI PIATTI

Guancia di vitello brasata, puré di pastinaca, carotine saltate al burro e patate novelle 56

4 Std im Nebbiolo geschmorte Kalbsbäggli (CH) mit Pastinaken-Purée und Baby-Karotten, Ofen-Kartoffeln ///
In Nebbiolo-Wine braised Veal-Cheek, mashed Parsnips, Baby-Carrots, Potatoes

**Filetto del maialino iberico al vino porto, crema di zucchini, patate novelle
carotine saltate al burro e senape pommery** 56

Filet vom Iberico-Schwein (ESP), Portwein-Jus, Zucchini-Crème, Ofen-Kartoffeln, Baby-Karotten, Pommery-Senf ///
Iberico-Pork-Filet, Portwine-Sauce, Potatoes, Zucchini-Cream, Baby-Carrots, Mustard

Parmigiana alla napoletana e crema al basilico 33

Auberginen-Auflauf nach neapolitanischem Rezept (Auberginen mit Ei zuerst frittiert) /// Eggplant Casserole

Branzino con pastinaca, senape pommery, zucchini sott'aceto e pomodorini confit 49

Wolfsbarsch-Filet (ESP), Pastinaken, Essig-Zucchini, Pommery-Senf /// Seabass, Zucchini, Parsnips, Mustard

DOLCI DI GENNY

Tortino caldo fondente 70%, gelato alla vaniglia e frutta di bosco 16

Schokoladen-Fondant (Eigenprodukt), Vanille-Glace /// Chocolate-Fondant, Vanilla ice cream

Tiramisù classico 14

Eigenprodukt

Panna cotta di bufala con caramello salato, mirtilli e il nostro crumble al rosmarino 14

Büffel-Mozzarella-Pannacotta (Eigenprodukt), salziges Karamell, Heidelbeeren, Rosmarin-Crumble ///
Buffalo-Mozzarella-Pannacotta, salty caramel, Crumble, Blueberries

Wir servieren Ihnen ausschliesslich schweizer Brot.

Wir verwenden das BIO-Olivenöl von Mario Marsegia (Apulien). Dieses kann bei uns bestellt werden

Preise in Schweizer Franken und inkl. gesetzlicher MWST.

