

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

Insalata mista 14

Gemischter Salat /// Mixed Salad

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 asparagi e pomodorini confit 26

Wolfsbarsch-Tartare (ESP), Spargel-Crème, karamellisierte Cherry-Tomaten /// Seabass-Tartare, Asparagus-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 asparagi, noci pecan, burro e salvia 21 / 28

Mit Spargel gefüllte Ravioli (Eigenprodukt), Pekan-Nüsse, Butter und Salbei /// Asparagus-Ravioli, Pecan-Nuts, Sage

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 al ragù di polpo, polvere di olive e prezzemolo 25 / 32

Nudeln (Eigenprodukt), Tintenfisch-Sauce (ESP), Oliven-Pulver, Petersilien /// Noodles, Octopus-Sauce, Parsley

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

SECONDI PIATTI

Guancia di vitello brasata al nebbiolo con puré di pastinaca e carotine saltate al burro 56

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

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

Filet vom Iberico-Schwein (ESP), Portwein-Jus, Spargel-Crème, Ofen-Kartoffeln, Baby-Karotten, Pommery-Senf ///
Iberico-Pork-Filet, Portwine-Sauce, Potatoes, Asparagus, 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, asparagi scottati, senape pommery e pomodorini confit 49

Wolfsbarsch-Filet (ESP), Pastinaken, grüner Spargel, Pommery-Senf /// Seabass, Asparagus, 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.

