

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 o piccola selezione di formaggi

Dessert nach Wahl oder Käseteller /// Dessert of your choice or Cheese

102

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

ANTIPASTI

Bruschetta con gorgonzola dolce, funghi misti, miele artigianale e noci pecan 22

Bruschetta, gemischte Pilze, milder Gorgonzola, Honig, Pekan-Nüsse /// Bruschetta, Mushrooms, Gorgonzola, Pecan-Nuts

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

Battuta di manzo, crema di senape pommery, funghi misti e timo 27

Rinds-Tartare handgeschnitten (CH), Pommery-Senf-Crème, Pilze, Thymian /// Beef-Tartare, Mushrooms, Mustard

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 gorgonzola dolce, crema di pera caramellata, noci pecan e salvia 21 / 28

Ravioli (Eigenprodukt), milde Gorgonzola-Füllung, karamellisierte Birne, Pekan-Nüsse /// Gorgonzola-Ravioli, Pear, Pecan

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

FrISChe Teigwaren mit Salsiccia-Tomatensauce (Metzgerei Da Pippo Basel) und zarte Büffel-Ricotta ///
Fresh Pasta with italian Sausage and Buffalo-Ricotta-Cheese

Fettuccine con rana pescatrice, pomodorini, olive taggiasche e peperoncino 26 / 32

Nudeln (Eigenprodukt), Seeteufel (F), Cherry-Tomaten, Oliven, Chili /// Noodles, Monkfish, Chili, Cherry-Tomato

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 porro, patate novelle e funghi misti 56

Filet vom Iberico-Schwein (ESP), Portwein-Jus, Lauchcrème, Ofen-Kartoffeln, gemischte Pilze ///
Iberico-Pork-Filet, Portwine-Sauce, Potatoes, Leak, Mushrooms

Parmigiana alla napoletana e crema al basilico 33

Auberginen-Auflauf, neapolitanisches Rezept (Auberginen mit Ei zuerst frittiert), Basilikumcrème /// Eggplant Casserole

Merluzzo Skrei con puré di pastinaca, senape pommery e guanciaiale croccante 48

Skrei Dorsch aus Wildfang (NO) Pastinaken-Purée, Guanciaiale-Speck (I), Pommery-Senf /// Skrei-Codfish, Bacon, 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, lamponi e crumble al rosmarino 14

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

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.

