
unsere empfehlung

spaghetti mit einer boursin-rahmsauce
dazu grüner spargel
und rohschinkenstroh 26.50

salat

bunter blattsalat
mit manchegosplittern 13.50

bunter blattsalat
mit jamon serrano 17.00

suppe

frühlingszwiebel-suppe 10.50

tapas

3 tapas-spezialitäten 12.00

6 tapas-spezialitäten 18.50

tartars

rindstatar
scharf, medium oder mild 24.00

serviert mit knusprigem zwirbelbrot
oder auf wunsch mit toast

carpaccio

rindscarpaccio mit kräutern verfeinert
dazu bunter blattsalat
mit hausdressing 16.00

pasta

rote ravioli gefüllt mit ricotta
und getrockneten tomaten 20.00

ravioli gefüllt mit kalbsbrät
und bärlauch
mit einer rotweinsauce 24.50

alle unsere ravioli sind hausgemacht

dessert

mango-chili mousse 9.50

rhabarbermousse mit erdbeeren 10.50

alle preise in chf, inkl. 7.6% mwst.

fleischdeklaration:

rind CH / schwein E

our recommendation

spaghetti with an boursin-creamsauce,
with green asparagus
and prosciutto 26.50

salad

leaf salad
with manchego cheese 13.50

leaf salad
with jamon serrano 17.00

soup

spring onion soup 10.50

tapas

3 tapas specialties 12.00

6 tapas specialties 18.50

tartars

beef steak tartar
spicy, medium or mild 24.00

served with oven crisped bread
or if requested with toast

carpaccio

beef-carpaccio with
fine herbs served
with leaf salad,house dressing 16.00

pasta

red ravioli filled with ricotta
and dried tomatoes 20.00

ravioli stuffed with meatballs
made from lean mincedveal,
wild garlic a red wine sauce 24.50

all our ravioli are homemade!

dessert

mango-chili mousse 9.50

rhubarb mousse with strawberries 10.50

all prices in chf, 7.6% vat. included

meat declaration:

beef CH / pork E
