

	<b>Antipasto del giorno</b> <b>Vorspeise des Tages</b> <b>11:30 – 14:00</b>	<b>Piatto del giorno veg.</b> <b>Tagesmenü vegetarisch</b> <b>11:30 – 14:00</b>	<b>Piatto del giorno</b> <b>Tagesmenü</b> <b>11:30 – 14:00</b>
<b>Montag</b>	<b>Zuppa del giorno</b> Tagessuppe	<b>Penne con pesto di mandorle e ricotta</b>  Penne mit Mandel-Pesto Ricotta	<b>Spiedini misti alla griglia, salsa barbecue bastoncini croccanti panna acida, verdure al burro di fagioli di Edamam</b> Mixed Grill-Spiesse, BBQ Sauce Crispy Sticks, Sauerrahm, Edamame-Butterbohngemüse
	<b>CHF 6.00</b>	<b>CHF 19.00</b>	<b>CHF 23.00</b>
<b>Dienstag</b>	<b>Insalata del giorno</b> Tagessalat	<b>Spaghetti al pomodoro e basilico</b>  Spaghetti mit Tomatensauce Basilikum	<b>Petto di pollo con salsa al vino bianco e salvia, pasta S. Marzano zucchini e nocciole</b> Gedämpftes Poulet-Suprême Weisswein-Salbeisauce S. Marzano-Napoli Pasta Haselnuss-Zucchetti
	<b>CHF 6.00</b>	<b>CHF 19.00</b>	<b>CHF 23.00</b>
<b>Mittwoch</b>	<b>Zuppa del giorno</b> Tagessuppe	<b>Gnocchi alla romana con salsa di pomodoro e Parmigiano-Reggiano</b>  Überbackene Griessnocken Tomatensauce und Parmesan	<b>Manzo alla Stroganoff con peperoncino affumicato riso pilaf e romanesco con arachidi</b>  Zartes Rinds-Stroganoff Rauchpaprika, Pilawreis, Romanesco mit Erdnüssen
	<b>CHF 6.00</b>	<b>CHF 19.00</b>	<b>CHF 23.00</b>
<b>Donnerstag</b>	<b>Insalata del giorno</b> Tagessalat	<b>Tagliatelle con pomodorini e stracchino</b>  Tagliatelle mit Kirschtomaten Stracchinokäse	<b>Bollito di manzo con salsa di mele e erba cipollina, patate bollite con burro nocciola e peperonata</b>  Rindstafelspitz an Apfel-Schnittlauchauce, Salzkartoffeln Braune Butter und Pereronata
	<b>CHF 6.00</b>	<b>CHF 19.00</b>	<b>CHF 23.00</b>
<b>Freitag</b>	<b>Zuppa del giorno</b> Tagessuppe	<b>Raviolini con pesto di basilico e burro alla salvia</b>  Raviolini mit Basilikum-Pesto Salbeibutter	<b>Orata alla livornese su crema di porro gratinato e Schupfnudeln</b>  Dorade Livomeser Art auf Lauch-Sauerrahmgratin mit Schupfnudeln
	<b>CHF 6.00</b>	<b>CHF 19.00</b>	<b>CHF 23.00</b>
<b>Piatto vegetariano con vino rosso o bianco della casa, 1 dl - CHF 26.00</b> <b>Piatto di carne con vino rosso o bianco della casa, 1 dl - CHF 30.00</b> Vegeteller mit 1 dl rotem oder weissem Hauswein CHF 26.00 Fleischteller mit 1 dl rotem oder weissem Hauswein CHF 30.00			
<b>CHF 26.00/ CHF 30.00</b>			

Alle Preise in CHF inklusive MwSt.

Kalb: Schweiz, Holland | Rind: Schweiz, Brasilien, Paraguay, Australien, USA | Seranoschinken: Italien | Ente: Ungarn | Lammfleisch: Schweiz, Australien, Neuseeland | Wild: Neuseeland, Österreich  
 Calamaretti: Spanien | Venusmuscheln: Italien | Thunfisch: Malediven, Philippinen | Krevetten: Vietnam | Seesunge: Niederlande, Frankreich | Austern Holland | Poulet Schweiz, Frankreich, Brasilien  
 Lachs/Rauchlachs: Schottland/Norwegen | Kabeljau: Island, Holland | Wolfsbarsch: Türkei | Jakobsmuscheln: Kanada | Miesmuscheln: Frankreich | Pulpo: Malaysia | Zander: Polen | Schwein: Schweiz

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.

	<b>Appetizer of the day</b> <b>Apéritif du jour</b> <b>11:30 – 14:00</b>	<b>Daily menu veg.</b> <b>Menu du jour vég.</b> <b>11:30 – 14:00</b>	<b>Daily menu</b> <b>Menu du jour</b> <b>11:30 – 14:00</b>
<b>Monday</b>	Soup of the day Soupe du Jour	<b>Penne with almond pesto ricotta</b> Penne au pesto d'amandes ricotta	<b>Mixed grill skewers, BBQ sauce</b> <b>crispy Sticks, sour cream</b> <b>edamam butter bean vegetables</b> Brochettes de grillades mixtes, sauce BBQ bâtonnets croustillants, crème sure légumes aux haricots au beurre Edamam
	<b>CHF 6.00</b>	<b>CHF 19.00</b>	<b>CHF 23.00</b>
<b>Tuesday</b>	<b>Salad of the day</b> Salade du Jour	<b>Spaghetti with tomato sauce basil</b> Spaghetti à la sauce tomate basilic	<b>Steamed chicken supreme</b> <b>white wine and sauge sauce, pasta</b> <b>S. Marzano Napoli and hazelnut</b> <b>zucchini</b> Suprême de poulet avec sauce au vin blanc et à la sauge, pâtes S. Marzano Napoli et courgettes aux noisettes terre, lattue braisée
	<b>CHF 6.00</b>	<b>CHF 19.00</b>	<b>CHF 23.00</b>
<b>Wednesday</b>	Soup of the day Soupe du Jour	<b>Gnocchi roman-style</b> <b>tomato sauce and parmesan</b> <b>cheese</b> Gnocchi à la romaine sauce tomate et parmesan	<b>Beef Stroganoff with smoked bell</b> <b>pepper, pilaf rice and romanesco</b> <b>with peanuts</b> Boeuf Stroganoff au poivron fumé riz pilaf et romanesco à la cacahuète
	<b>CHF 6.00</b>	<b>CHF 19.00</b>	<b>CHF 23.00</b>
<b>Thursday</b>	<b>Salad of the day</b> Salade du Jour	<b>Tagliatelle with cherry tomatoes</b> <b>stracchino cheese</b> Tagliatelles aux tomates cerises stracchino	<b>Boiled beef "Tafelspitz" with apple</b> <b>chive sauce, boiled potatoes</b> <b>brown butter, peperonata</b> Boeuf bouilli "Tafelspitz", sauce aux pommes à la ciboulette, pommes de terre bouillies au beurre brun, peperonata
	<b>CHF 6.00</b>	<b>CHF 19.00</b>	<b>CHF 23.00</b>
<b>Friday</b>	Soup of the day Soupe du Jour	<b>Raviolini with basil pesto</b> <b>sage butter</b> Raviolini au pesto de basilic beurre de sauge	<b>Dorade livornese style on</b> <b>leek sour cream gratin</b> <b>"Schupfnudeln"</b> Dorade à la livornaise sur gratin de crème supr aux poireaux « Schupfnudeln »
	<b>CHF 6.00</b>	<b>CHF 19.00</b>	<b>CHF 23.00</b>
<b>Vegetarian dish with 1 dl red or white house wine CHF 26.00</b>			
<b>Meat dish with 1 dl red or white house wine CHF 30.00</b>			
Plat végétarien avec 1 dl de vin maison CHF 26.00 Plat de viande avec 1 dl de vin maison CHF 30.00			
<b>CHF 26.00/CHF 30.00</b>			

All prices are in CHF including VAT.

Veal: Switzerland, Holland | Beef: Switzerland, Brazil, Paraguay, Australia, USA | Serano ham: Italy | Duck: Hungary | Lamb: Switzerland, Australia, New Zealand | Wild: New Zealand, Austria  
Calamaretti: Spain | Clams: Italy | Tuna: Maldives, Philippines | Shrimp: Vietnam | Sole: Netherlands, France | Oysters Holland | Poulet Switzerland, France, Brazil  
Salmon/Smoked Salmon: Scotland/Norway | Cod: Iceland, Holland | Sea bass: Turkey | Scallops: Canada | Mussels: France | Pulpo: Malaysia | Pikeperch: Poland | Pig: Switzerland

We will be pleased to inform you about any ingredients in our meals from an allergenic perspective.