MITTAGSMENÜ

SALAT & SUPPE

Nüsslisalat
French-Dressing, Trauben, Bergkäse

oder

Kürbissuppe V+
Cashewnüsse, Ingwer

WEIN-TIPP
Gemella bianco 2025
Toscana igt
Tenuta Vallocaia – Bindella
Sauvignon blanc
9.5

PLAT PRINCIPAL

Waldpilzrisotto V+
Sautierte Waldpilze, veganer Balsamicojus
36

Rehgeschnetzeltes Grand Veneur
Wildrahmsauce, Rosenkohl, glasierte Marroni, Preiselbeeren, Butterspätzli
49

WEIN-TIPP
Marchese Antinori 2021/22
Chianti classico docg, Riserva
Tenuta Tignanello – Marchesi Antinori
Sangiovese, Cabernet Sauvignon
13

Kabeljaurücken
Limetten-Kokosnusssauce, Wildbroccoli, Jasminreis
45

PICCOLI DOLCI

Angela macht's, Angela empfiehlt's!
Eine süsse Abrundung zum Kaffee
5.5

EMPFEHLUNG

Rigatoni alla vodka
Wodkasauce, 'nduja
36

v vegetarisch / v+ vegan
Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

terrasse

Alle Preise in CHF inkl. MwSt./885/47.26