

# SAISONKARTE

## Nüsslisalat

*Ei, Speck, Croûtons, French-Dressing*

18

## Soupe à l'Oignons <sup>v</sup>

*gratinierte Zwiebelsuppe, Käse, Croûtons*

16

## Joues de veau braisées

*geschmorte Kalbsbäggli, Rotweinjus,  
Champignons, Speck, Perlzwiebeln, Kartoffelstock*

56

## Fegato di vitello alla veneziana

*Kalbsleber, Salbei, Zwiebeln, Safranrisotto*

47

## Zanderfilet


*gebratener Zander, Sauerkraut,  
Champagner-Safransauce, Salzkartoffeln*


48

## Cauliflower <sup>v+</sup>

*frittierter Blumenkohl, pikanter Hummus,  
getrocknete Tomaten, Chimichurri*

34

WEIN-TIPP  
Lugana Riserva doc  
Menasasso 2020  
Selva Capuzza,  
Lombardai  
Turbiana  
62  10

WEIN-TIPP  
Guidalberto 2022/23  
Toscana igt  
Tenuta San Guido,  
Toscana  
Cabernet Sauvignon, Merlot  
92  15

## Tagesempfehlung

Gerne geben wir Ihnen Auskunft über die Spezialität des Tages