

Aprile/ Maggio 2012

il risveglio della natura tenera...

	kleine Portion	Portion
Antipasti: Crema aglio orsino con morchelle	9.50	
Bärlauchcremesuppe mit Morcheln		
Insalata spinaci ai triangoli	15.50	
Frischer Spinat-Salat mit Ei und gebackenen Gemüsetriangel		
Insalata pomodoro adriatico Meersalz/Basilikum	10.50	
Adriatischer Tomatensalat mit schwarzen Oliven und Frühzwiebeln		
Tatar di manzo classico	18.50	28.50
Rinds-Tatar (CH) mit Brandy gewürzt, dazu Garnituren und Toast		
Crostini agli asparagi	14.00	
Getoastetes Zwirbelbaguette mit Spargeln, etwas Dörrtomaten, Parmesan und Olivenöl ex. vergine		
Pasta: Spaghetti ai gamberetti e limone	22.00	26.00
Spaghetti mit Crevetten und Spargelwürfeli an frischer Butter mit Zitrone und Weisswein		
Ravioli a l'aglio orsino alla panna	20.50	24.50
Grosse Teigtaschen gefüllt mit Bärlauch, Ricotta und Mascarpone an leichter Rahmsauce mit Spargelwürfeli		
Secondi: Scaloppine di vitello "Pappagallo"		34.00
Kalbsschnitzel (CH) gebraten mit grillierten Spargel/Parmaschinken-Rollen, dazu kräftiger Madeirajus		
Sogliola alla griglia		41.00
Seezunge ganz vom Grill mit gedünstetem jungem Blattspinat und Zitrone		
Bistecca di maiale al burro rosso		28.50
Schweinssteak (180g/ CH) grilliert mit hausgemachter Rotweibutter, dazu knusprige Pommes frites		
Beilage nach Wunsch: Reis, Tagliatelle-Nudeln, neue Patatine-Bratkartoffeln, Vollwert-Risotto, Pommes frites, Gemüse, Spinat		6.50

Zu unseren saisonalen Gerichten oder einfach so zum geniessen empfehlen wir Ihnen diese Spitzenprodukte aus den Weinhäusern ANTINORI (Toscana), Mendoza (Masi/ Argentinien), und Sella & Mosca (Sardegna):

Alle Monatsweine können Sie auch glasweise bestellen:

<u>Monats - Flaschenweine im Offenausschank</u>		bottiglia	1dl	
bianco	Villa Antinori bianco - Toscana igt	2010/11	36.00	5.50
	<i>weiss: Trebbiano, Malvasia, Pinot bianco, Pinot grigio</i>			
	Ein Weisswein-Klassiker, der seit 1931 produziert wird. Strohgelb leuchtend; intensiv und blumig der Duft; frisch-fruchtig, mit geschmeidigem Abgang. Ein idealer Aperitifwein, bestens auch zu leichten Fischgerichten und Meeresfrüchten!			
rosso	Passo Doble - MASI	2009	45.00	6.50
	<i>rot: Malbec, Corvina (doppia fermentazione)</i>			
	Das argentinische Pendant zu Masi Campofiorin. Der heissblütige Südamerikaner wird nach dem Ripasso-Verfahren vinifiziert. Wildkirschen und Marzipan in der Nase, im Gaumen ist er vollmundig, gut strukturiert und besticht durch süsse Extrakte. Wir empfehlen ihn zu Grilladen, Fleischgerichten, Pasta und gereiftem Käse.			
	Tanca Farrà – Alghero doc	Degu-Preis 2007	53.00	7.80
	<i>rot: Cannonau, Cabernet Sauvignon</i>			
	Gut gereifter, im grossen und kleinen Fass ausgebauter sardischer Spitzenwein aus Cannonau und Cabernet Sauvignon-Trauben. Duft nach Weichselkirschen, Cassis und Eukalyptus; im Gaumen saftig und kraftvoll elegant. Zwei Gläser von Gambero Rosso!			