

GASTKOCH ANTONIO COLAIANNI

Mittwoch, 19. Juni 2024

-

Samstag, 22. Juni 2024

ANTIPASTI

Tartare di manzo con crema di tuorlo d'uovo e spuma di patate

Rindstatar mit Eigelbcreme und warmem Kartoffelschaum 28

Cuore di carciofo con verdure primaverili

Artischockenboden mit Frühlingsgemüse und Käutersalat 21

Vitello tonnato "à la Colaianni"

Kalbfleisch an Thunfischsauce "à la Colaianni" 24

PRIMI

Halibut con fondo di Bouillabaisse

Heilbutt an Bouillabaisse Fond 29

Cavatelli al pomodoro e salsiccia

Muschelpasta mit Tomate und italienischer Wurst 24

Raviolone di ricotta con tuorlo e spinaci

Ricotta Raviolone mit Eigelb Blattspinat an Salbeibutter 28

SECONDO

Lonza di vitello al limone con patatine e broccolo selvatico

Kalbssteak an Zitronensauce Armandine Kartoffeln und wilder Broccoli 56

Brasato di manzo estivo con finferli, radici e salsa verde

Sommerlicher Rinds-Brasato mit Eierschwämmli, Wurzelgemüse und Salsa Verde 39

Filetto di Branzino con foccacia alle melanzane

Gebratener Wolfsbarsch mit Auberginen Focaccia 49

WEINEMPFEHLUNG

Weisswein

Roero Arneis DOC, Azienda Vinicola Rolfo
Piemont, ITALIEN- 9.00 dl/63 Fl.

Chardonnay Kreuth DOC, Cantina Terlano
Südtirol, ITALIEN- 11.00 dl/75 Fl.

Rotwein

Badilante IGT, Podere 414, Magliano
Toscana, ITALIEN- 9.50 dl

Con te, Monferrato Rosso DOC
Piemont, ITALIEN- 11.00 dl/76 Fl.

DULCE

Limone di Amalfi con yogurt e lamponi

Amalfi-Zitronen mit Joghurt und Himbeeren 16

Sfogliatella alla vaniglia con ciliegie

Vanille Blätterteiggebäck mit Kirschen 18

Allergene:

Gerne geben Ihnen unsere Servicemitarbeiter exakte Auskunft über Allergene in unseren Speisen

Deklaration:

Rind: Schweiz, Kalb: Schweiz, Egl: Schweiz, Entenleber: Frankreich,
Hauswurst: Schweiz, Markbein: Schweiz, Kutteln: Schweiz, Milke: Schweiz
Seezunge: Frankreich, Loup de mer: Griechenland, Kaviar: Frankreich, Austern: Frankreich
Spargel: Deutschland, Brot: Schweiz

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. 8,1% MwSt.