



Der Chef empfiehlt:

- | | <u>CHF</u> |
|--|------------|
| ➤ 1. Irisches Angus-Rinds-Entrecôte mit
Café de Paris, Pommes frites + Gemüse 180g | 36.00 |
| 250g | 45.00 |
| ➤ 2. Hausgemachte Pappardelle (Teigwaren) mit
Jakobsmuscheln, Zucchini, Safran und Rahm | 26.00 |
| ➤ 3. Cordon bleu „Vulcano“ (Kalbfleisch gefüllt mit
scharfer Salami und Gorgonzola), serviert mit
Pommes frites und grünem Salat | 38.00 |
| ➤ 4. Hausgemachte Gnocchi aus violetten Kartoffeln,
mit Seeteufel-Stückchen, Cherrytomaten und
Lauch | 24.00 |
| ➤ 5. Rinds-Entrecôte-Tagliata an Trüffelsauce,
serviert mit Pommes frites und Gemüse | 39.00 |
| ➤ 6. Vegi-Teller mit Tofu, gegrilltem Gemüse,
Früchten und mit einem warmen Crème-Tomme | 22.00 |
| ➤ 7. Thai Pork (Schwein) „Bum Bum“ serviert
mit Venusreis | 26.00 |
| ➤ 8. Penne all'arrabbiata | 17.00 |
| ➤ 9. Hausgemachte Tagliolini (Teigwaren) mit
Hummer und Meeresfrüchten | 29.00 |

Alle unsere Teller werden von unserem Koch à la minute zubereitet.

Herkunft Fleisch: Schwein: Schweiz, Kalb: Schweiz, Rind: Schweiz + Irland,

Herkunft Fisch: Seeteufel: Island FA027, Hummer: USA, Muscheln: Italien,

Tintenfisch: Spanien, Jakobsmuscheln: Japan FA061