



Lunch Menu

(Servieren wir von 11.30 bis 14.00 Uhr)

Il Primo: **Zuppa di Lenticche**
Hausgemachte Linsen Suppe

Il Secondo: **Filetti di Branzino Fresco al Prezzemolo e Limone**
Frischer Wolfsbarsch Filet zubereitet an Limetten-
Petersilien Sauce dazu servieren wir Butterreis

Il Dolce: **Torronata Piemontese**
Nougat mit Meringue, Vanille Glacé, Mascarpone
Creme und Schlagrahm

Menu Komplet/3-Gang	49.50
Primo, Secondo/Vorspeise mit Hauptgang	43.00
Secondo/Hauptgericht	29.50

Oggi lo Chef Consiglia

Trancia di Tonno fresco "Mediterraneo" 48.50
Frischer Thunfisch tranchiert an Cherry Tomaten, Rosinen, frischen
Kräutern und Pistazien, dazu Butterreis

Medaglioni di Rospo „ Limone Verde“ 47.50
Frischer Seeteufel Medaillon an verfeinerter Limetten Sauce,
dazu servieren wir Ihnen Butterreis

Filetto di „Pata Negra “Iberico Bellota „ al Ristretto di Balsamico 49.50
Saftiges Iberisches Filet, eine exklusive Delikatesse aus Spanien,
tranchiert an Balsamico-Honig Reduktion mit frischen Kräutern,
dazu Kartoffeln und Saison Gemüse

Tournedos „ Rossini „ 59.50
Saftiges Rinds Filet (Angus-Beef, Irl) mit Entenleber aus Frankreich an köstlicher
Sherry Reduktion „ Pedro Ximenez“, dazu Kartoffel und Gemüse

Carre d'Agnello „ Rosmarino e Aglio“ 49.50
Zartes Lamm Racks aus Australien, serviert an frischen Rosmarin und Knoblauch,
dazu Kartoffeln und Marktfrisches Gemüse

Rapsodia alla Veneziana 55.50
Eine Symphonie sie Sie kaum vergessen werden:
Auserwählte Fische und Krustentiere an einer köstlicher Whiskey Sauce,
dazu servieren wir Ihnen Butterreis

- Alle Preise inkl. MwSt./CHF.