



AMUSE BOUCHE

*Beginnen Sie mit einem Glas Prosecco oder Moscato
serviert mit 1 Stück Bruschetta* 9.00

VORSPEISEN

CREMA DI TARTUFO CON PROSCIUTTO-CHIPS
Cremige Trüffelrahmsuppe mit Parmaschinken-Chips 14.50

CAPESANTE HOLLANDAISE AL TARTUFO
Jakobsmuscheln an Trüffel Hollandaise-Sauce 19.50

GAMBERI IMPANATI CON SALSA PICCANTE
4 frittierte Crispy-Riesenkrevetten mit Sweet Chilli Sauce 19.50

**TARTARE DI SALMONE E AVOCADO
CON UOVA ALLA BENEDICT**
Lachstartar auf Avokado mit Sauce Hollandaise und pochiertem Ei 23.50

TARTARE DI MANZO
*Rindstartar serviert mit getoastetem Hausbrot,
Gurke, Zwiebeln, Kapern und Kräuterbutter* 23.50

COZZE ALLA MARINARA
*Miesmuscheln mit Cherrytomaten, Kräutern und Weissweinsauce,
serviert mit knusprigem Knoblibrot* 21.50

HAUPTGANG

LINGUINE GAMBERI, COZZE E VONGOLE
Teigwaren mit Riesenkrevetten und Miesmuscheln 28.50

RAVIOLI RIPIENO DI NIDWALDNER ALPKÄSE AL TARTUFO
*Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Nidwaldner Alpkäse,
geschwenkt in Trüffelsauce* 35.50

CARRÉ DI AGNELLO IN CROSTA DI PISTACCHI
Lammkoteletts mit Pistazienkruste, serviert mit Bratkartoffeln und Gemüse 44,50

TAGLIATA DI MANZO AI FUNGHI PORCINI
Entrecote in Transchen geschnitten, serviert mit Steinpilzsauce und Pommes 41.50

SALMONE ALL'ARANCIA HOLLANDAISE
*Lachsfilet mit Orange-Hollandaise-Sauce,
serviert mit Brumenkohlpüree, Rosmarinkartoffeln und Rucola* 36.50

BACALHAU COM NATAS AL FORNO
Portugiesischer Stockfisch in Rahmsauce im Ofen überbacken 33.50

FILLETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA CON TARTUFO
*Rindsfilet vom Grill, serviert mit Trüffelsauce,
Grillgemüse und Babykartoffeln* 49.50

FILLETTO DI MANZO WELLINGTON
Filet Wellington, serviert mit Mangosauce, Gemüse und Babykartoffeln 56.00

BUON APPETITO



1 dl
Bottiglia

WEISSWEINE

FILOCO RESERVA DOURO, PORTUGALI
Malvasia, Rabigato und Viosinho Trauben, Ein leichtes Holz im Alter von Wein, köstlich frisch und cremig, anspielend auf glatten chardonnay-artigen Texturen. Ein leichtes Parfüm aus Malvasia fügt Pikanterie dieser attraktiven, strukturierte Weine.
Direkt Import 6.90
47.00

PINOT GRIGIO DELLA VENEZIE IGP SANTA DOROTEA 6.50
Giacomo Montresor 43.00

JOHANNISBERG LÀLIZE WALLIS, SCHWEIZ 8,00
Cave Emery 56,00

BIANCO DELL'AIOLA 6.50
100% Chardonnay 45.00

O TAL VINHO DA LIXA, PORTUGAL 5.50
Leichter, spritziger Wein mit typischen Kohlensäure eines Vino Verde 41.00

ROSEWEINE

ROSATO DELL'AIOLA 5.50
90% Sangiovese, 10% Canaiolo 39.00

ROTWEINE

FRANK TOSCANO ROSSO IGT 2015
Cabernet Franc, Merlot und Sangiovese, 18 Monaten in Barriques Intensives Rubinrot. Balsamisches Bouquet mit Aromen von reifen, roten Früchten, Kaffee und dezenten Röstnoten. Am Gaumen zeigt sich der FRANK sehr kräftig, rund, mit geschmeidigen Tanninen und einem langanhaltenden Abgang. 9,50
65,00

CHIANTI CLASSICO RISERVA, TOSKANA, ITALIEN 7,50
90% Sangiovese, 10% Canaiolo, Fattoria dell Aiola 51,00

BAROLO DOCG, BRISCO SAN PIETRO, PIEMONTE, ITALIEN
Filippo Broccardo 100% Nebbiolo Die Trauben stammen von durchschnittlich 30jährigen Rebstöcken. Schöne rote Farbe mit orangefarbenen Reflexen, die mit der Dauer des Ausbaus stärker werden. Bouquet besticht mit Noten von Kirsche, Vanille und Lakritze. Am Gaumen sofort frisch und vollmundig, dann weich und ausgeglichen Dieser Wein hat uns vor Ort so begeistert, dass wir ihn direkt importiert haben. 9,90
69,00

PRIMITIVO DI MANDURIA DOC, PUGLIA 7,00
Fruchtig, gehaltvoll, ausgewogen 49.00

LE LEZARD ROUGE AOC, CHABLAIS, SCHWEIZ 8,50
Pinot Noir & Garanoir. Henri Badoux 59.00