



HOMEMADE. FRESHMADE. MADE WITH ♥



## MITTAGSMENÜ

### GETRÄNKE

#### APERITIF

HAUSGEMACHTER EISTEE  
CHF 5.- / 11.-

ROSÉ COMPLEO  
CHF 11.- / CHF 76.-

#### FLASCHENBIER

EICHHOF HUBERTUS „DAS DUNKLE“  
CHF 7.50

#### WEIN

PANKRAZ SAUVIGNON BLANC  
CHF 10.- / CHF 70.-

PINO GRIGIO PUITEN  
CHF 11.50 / CHF 78.-

RIESLING KUNG FU GIRL  
CHF 11.- / CHF 76.-

AKKURAT ROT, PINOT NOIR  
CHF 9.50 / CHF 65.-

VALPOLICELLA RIPASSO  
CHF 9.50 / CHF 65.-

SIDERAL  
CHF 11.- / CHF 75.-

#### WASSER

Henniez | sprudelnd|still klein|gross  
CHF 6.00 / CHF 7.50

Eine grössere Auswahl an Getränken finden Sie in unserem Bar Menü.

### VORSPEISE

KLEINER SALAT  
Wählen Sie Ihr Dressing  
Kräuter | Joghurt | Balsamico  
CHF 9.-

GROSSER SALAT  
Wählen Sie Ihr Dressing  
Kräuter | Joghurt-Dill | Balsamico  
CHF 13.-

SIGNATURE SALAT  
mit frischen Kräutern aus unserem  
Kräutergarten von der Dachterrasse des Hotels  
Rucola | Kresse  
Traditionelle italienische Coppa Chip  
Granatapfel-Dressing  
CHF 17.-

SCHWEIZER RINDS CARPACCIO  
Grana Padano | Zitrus-Filet  
Zitronen-Senf-Dressing  
Hausgemachter Kräutermix  
CHF 20.-

THUNFISCH, TOMATEN & KORRIANDER  
TATAR  
Thunfisch aus dem Westpazifik  
Yuzu-Ponzu-Sauce | Mangoschaum  
CHF 21.-

WARMER CHERRY TOMATEN SALAT  
Basilikum | Burratina  
CHF 18.-

### SIGNATURE DISHES

CHORIZO CARBONARA  
Ein Lieblingsgericht unserer Gäste  
Garganelli | Thymian  
CHF 24.-

CAPPELLACCIO JAKOBSMUSCHELN  
Italienische Ravioli gefüllt mit Jakobsmuscheln  
Hausgemachter Kräutermix  
Saffran-Dill-Butter  
CHF 25.-

RAVIOLI FOIE GRAS  
Ravioli gefüllt mit Gänseleber  
Cognac-Schnittlauch-Butter  
CHF 27.-

### SUPPEN

GAZPACHO  
Sommerlich, kalt & erfrischend  
Basilikum | Rosmarin Focaccia  
CHF 10.-

CREMIGE PAPRIKASUPPE  
Geröstete rote Paprika | Focaccia  
CHF 11.-



### RISOTTO

RISOTTO MIT PILZEN  
Trüffelschaum | Basilikum  
CHF 27.-

RISOTTO CAPRESE  
Tomaten | Mozzarella  
Hausgemachter Kräutermix  
CHF 23.-

### WEITERE VEGETARISCHE GERICHTE

CREPE PURSE  
Gefüllte Crêpe  
Ratatouille | Feta Käse | Basilikumpesto  
CHF 25.-

PETERSILIE TAGLIOLINI  
Rucolapesto | Burratina  
CHF 25.-

BASILIKUM GNOCCHI PRIMAVERA  
Ratatouille | Geriebener Grana Padano  
CHF 25.-

TRIANGOLO  
Trüffel Ricotta | Pilze | Spinat  
Braune Butter  
CHF 25.-



### PASTA KREATIONEN

CHF 19.-

PASTA  
Spaghetti | Garganelli | Gnocchi  
Tagliatelle | Vollkorn Tagliolini  
Glutenfreie Tagliolini

### SAUCEN

Bolognese | Basilikum-Zitronen-Pesto  
Meeresfrüchte | Rahmsauce mit Cherry Tomaten  
Primavera Ratatouille

### OPTIONAL

für alle Gerichte mit:  
Pouletstreifen CHF 10.-  
Kalb CHF 11.-  
Garnelen CHF 11.-  
Lachs CHF 11.-



### HERKUNFT

Meeresfrüchte: Zucht / Netzfang aus Chile  
Wolfsbarsch: Zucht aus der Türkei  
Maispoularde: Frankreich  
Rind: Schweiz  
Thunfisch: Westpazifischer Ozean - Wildfang  
Riesengarnelen: Vietnam  
Lachs: Zucht aus Norwegen  
Miesmuscheln: Frankreich