

BAR &  
LOUNGE

A LA CARTE

*Carpaccio di gamberi rossi di Mazara*

Crevettencarpaccio mit Olivenöl und Zitrone – Salatspitzen

28

—

*Agnolotti dal plin*

Mit Spinat und Ricotta gefüllte Agnolotti dal plin – Salbeibutter – Parmigiano Reggiano

28 / 38

—

*Branzino arrosto*

Gebratener Wolfsbarsch – Parmesanrisotto – Krustentierbisque

30 / 42

—

*Tagliata di manzo*

Rinderfilet vom Grill – Waldpilze – Gemüserisotto – Trüffeljus

54

—

*Dolce*

Mascarponecreme – Himbeeren – Felchlin „Maracaibo 65 %“ – Estragon

18

—

*Formaggio*

Käsevariation (drei Sorten) von „Eleveur de Fromages“ Antony aus Vieux-Ferrette

21.50

*Unsere Produkte kommen, wenn immer möglich, aus kontrolliert nachhaltiger Produktion.  
Fisch und Meeresfrüchte sind MSC, FOS oder WWF zertifiziert. Gamberi rossi F37, Wolfsbarsch F27/F37. Salumi sind aus Italien, der  
Rohschinken und Rinderfilet von Metzger Jenzer. Über Allergene und Inhaltsstoffe gibt die Küche auf Wunsch gerne Auskunft.*