



TAVOLATA

Für alle, die Überraschungen lieben, stellen wir eine Auswahl unserer Lieblingsgerichte zusammen und servieren sie tischweise als Tavolata Menü.

Classica	4 Gänge (kleine Gerichte, Pasta, Secondi & Dolci)	81 p.P.
Grande	5 Gänge (Snacks, kleine Gerichte, Pasta, Secondi & Dolci)	93 p.P.

Möchten Sie à la carte geniessen? Unsere kleinen Gerichte servieren wir als Vorspeise entweder zum Teilen in die Tischmitte oder individuell, ganz wie Sie wünschen. Wir empfehlen ca. 2 Gerichte pro Person.

KLEINE GERICHTE

Sauerteig Focaccia (v)	4.50
Radicchio Trevisano Salat (v) Erbsen & Pecorino	16
Stracciatella (v) Heirloom Tomaten & geräucherte Mandeln	17
Zucchini Blüten Ricotta & scharfe Mayo	19
Thunfisch Crudo Buttermilch-Meerrettich-Sauce & Cherrytomaten	22
Beef Tartar Eigelbcrème & Kapernblätter (80g 120g)	24 36
Vitello Tonnato auf unsere Art	29.50

PASTA FATTA IN CASA

Pici (v) Cacio e Pepe	22 28
Trombette Pasta (v) Pistazienpesto & Burratina	25 31
Conchiglie Ragù & Basilikum	25 32
Ricotta Gnocchi Lobster Bisque & Datterini Tomaten	26 33



SECONDI

Aubergine frittiert (v) Romesco-Sauce & Büffelricotta	32
Wolfsbarsch Puttanesca & taggiasche Oliven	36
Tagliata vom Rind karamellierte Zwiebeln & Jus	42

CONTORNI

Caponata (v)	9.50
Fondantkartoffeln Rosmarin & Marsala oder Zitrone & Petersilie (v)	9.50
Kleiner saisonaler Salat (v)	9.50

Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MwSt.

Fleisch:
Schweiz – Schweinerippe, Kalb,
Rind
Italien – Nduja

Vietnam-Tunfisch
Kanada – Lobster
Griechenland – Wolfsbarsch

Brot:
Schweiz – Focaccia & Milchbrot
Shokupan

V = Vegetarisch

Für Informationen zu Allergien oder
Unverträglichkeiten fragen Sie bitte
unser Team.





DOLCI

Gelati nach Wahl (pro Kugel)	6.50
Affogato Espresso & Glacé	9.50
Tiramisu	16

WASSER

Mit Ohne 0.5 L	5
--------------------	---

SÜD DRINKS

SÜD Spritz	16
Campari, Holunderblütenlikör & Schaumwein	
Saisonaler Spritz	16.50
Saisonal wechselnder Spritz	
Vermouth Spritz	15.50
Weisser Wermut, Crémant & Soda	
Green Breeze	17
Gin, Gurke, Zitrone & Vanille	
PALOMA	18
Tequila & Pink Grapefruit Soda	
Negroni Classico Negroni Bianco	16
Bitter, Wermut & Gin	
Bellini	13
Pfirsich & Schaumwein	
Espresso Martini	16.50
Espresso, Wodka & Kaffeelikör	



0.0 %

Almost Aperol	14
Orange, Tonic & Bitter 0.0%	
Ruby Sour	14.50
Midi Ruby Rush 0.0%	
Pink Panther Fizz	15
Alkoholfreier Gin, Marmelade, Minze & Soda	
Fresh & Cool	15.50
Gurke, Zitrus Cordinal & Soda	
Nogroni	16
Alkoholfreier Gin, Wermut 0.0% & Bitter 0.0%	
I love you so matcha	16
Matcha, Grapefruit, Tonic & Soda	

OFFENWEIN

BUBBLES

Villabianca Trebbiano, Buonariva	10
Champagner Influence, PN, Ch, PM, Minière F&R	19

WEISS

Misto Mare Alois Lageder	10
Rami Grecanico & Insolia, COS	11.50
Les Demi - Muids Romorantin, Cyrille Sevin	12
L'un dans l'autre Païen, Chasselas, C. Abbet	12.50

ROSÉ

Etna Rosato Tenuta delle Terre Nere	12
-------------------------------------	----

ROT

Chaminé Syrah etc., Cortes de Cima	9
Palistorti di Valgiano Sangiovese, Merlot, Syrah	11
Salgemma Nero D'Avola	12
Chinon Rouge Signature CF, Domaine F. Gasnier	12
Cholfirst Pinot Noir, Weingut Besson-Strasser	12.50

BRANDS

GINGER GURU Ingwer Limo bio 3 dl	6
Cola 3.3 dl	6.50
Cola Zero 3.3 dl	6.50
Sanbitter 1 dl	6
Chinotto Lurisia 2.75 dl	6

HAUSGEMACHT

Ice Tea 3 dl	6
Saisonale Schorle 3 dl	5.50
Süssmost 3 dl	6

BIRRA

Ichnusa	7.50
Non Filtrata 5% 3.3 dl	
Adler Bräu Panix Perle 3 dl	6.50
Vom Fass 5.2 %	
Adler Saison Bier 2.9 dl	7.50
Saisonales Spezialbier	
Adler Bräu Fridolin Kundert 2.9 dl	7.50
Spezialbier dunkel 5.0 %	
Lola Bier alkoholfrei 3.3 dl	7.50
GINGER GURU Panaché 3 dl	6.50

