

## **Starter**

Bunter Blattsalat an Pinienkernvinaigrette

*Frische Granatapfelkerne*

12

Burratini cremosa

*Marinierte Kirschtomaten und Basilikum-Pesto*

16

Unser beliebtes Rindstatar vom Piemonteser Rind

*Gehobelte Belper Knolle und geröstete Focaccia*

24

## **Aus dem Suppentopf**

Curryschaumsuppe

*Riesengarnele*

12

## **Vorneweg, zwischendurch oder einfach so**

Gefülltes Ofenrübli mit Hummus

*Ziegenfrischkäse und Salsa Verde*

14

Morchelravioli

*Grüne Erbsen und Weissweinschaum*

16

## Hauptgänge

Eierschwämmli und geschmorter Lauch  
*Blumenkohlcrème*  
28

Luzerner Saiblingfilets aus der Pfanne  
*Belugalinsen und Beurre Blanc*  
38

Saltimbocca vom Napschweinfilet  
*Cognac-Crèmesauce und Kartoffelkrapfen*  
42

Rosa gebratene Krone vom walisischen Lamm  
*Polenta-Arancini, Wurzelcrème und Salsa Verde*  
46

Burger à la Dorfwirtschaft  
*Piemonteser Rindfleisch mit Raclette, Speck und Hollandaise*  
*Junglattich und Aioli*  
34

## Gerne für zwei, vier ...

Entrecôte Double vom Piemonteser Jungrind  
*Sommergemüse und Kartoffelkrapfen*  
52 p.P.



## **Immer wieder fein**

«Stammtischplättli»

*Salamettli, Möckli vom Alpsbrinz und saure Gurke*

18

Original Engadiner Salsiccia

*Bündner Gerstensuppe*

18

In Tomatensauce geschmorte Kutteln

*Sbrinz und Salzkartoffeln*

24

Eiernudeln à la Bolognese

*Vom Piemonteser Rind*

26

## **Die süsse Versuchung**

Crème Brûlée mit Passionsfrucht und marinierten Beeren

12

Hausgemachte Glace aus unserem Eiswagen

*Pro Kugel 3.50*

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich an unsere Mitarbeitenden –  
wir geben Ihnen gerne Auskunft über allergene Zutaten.  
Falls nicht anders deklariert beziehen wir unser Fleisch und unseren Fisch aus der Schweiz.  
Salametti aus Italien