

Antipasti

Insalata primavera Frühlingsalat	18
Zuppa di asparagi verdi & Crostino Quanciale grüne Spargel – Cremesuppe, geröstetes Brot mit Quanciale	19
Pappa al pomodoro Brot, Tomatensauce, Burrata, Puntarelle, Oliven	22
Sarde al beccafico frische Sardinen gefüllt, paniert und frittiert, Eisbergsalat, Zitronen – Olivenöl Mayo	22
Trippa alla fiorentina Kutteln an Tomatensauce	19 / 32
Asparagi bianchi weisse Spargeln, Parmesanschaum, pochiertes Bio-Ei vom Längimoos	29 / 42
Tartar di manzo Rindstartar, Artischocken, 4J. Alp Sprinz, Chili Glace	29 / 45

Primi piatti

Gnocchi grüne und weisse Spargeln, Pecorino, Vegi Jus	27 / 39
Ravioli di ricotta e aglio orsino Bärlauch – Ricotta Ravioli, konfierte Tomaten	27 / 39
Fusilli Genovese Fusilli, gezupfte Kalbsschulter, Fave Bohnen	28 / 42
Spaghetti Vongole Chili, Olivenöl, Knoblauch, Petersilie	28 / 42
Risotto frutti di mare Meeresfrüchte Risotto, Hummerfond	32 / 47

Secondi piatti

Pesce fritto di lago	45
Felchenfilet im Bierteig, Gemüsesticks, Tartar Sauce	
Filetto di lucioperca	54
Zanderfilet, Erbsen, Kefen, Zitrusfrüchte	
Cacciucco	56
Toskanische Fischsuppe, Knoblauch Crostini	
Costine Maiale	42
Spareribs, Karotten, Bärlauch Pesto	
Galletto alla griglia	42
Mistkratzerli vom Grill, grüne Bohnen mit Salsiccia und getrockneten Tomaten	
Tagliata	56
Secret cut "Luma Beef", grüne Spargeln, 4J. Alp Sbrinz	

Contorni

Insalata mista	8
Riso venere, Patate al forno, Crocchette di patate	8
Verdure di primavera, verdure fritte	9

Jérôme's spicy thai cuisine

Som Tam Thai (Vorspeise)	19
Grüne Papaya, Karotten, Bohnen, Knoblauch, Kirschtomaten, Erdnüsse, Chili	
Ba – Mee Nam Look chin Moo	38
Hühner Bouillon, Eier Nudeln, Schweine Bällchen, Brokkoli, Soja, Knoblauch, Koriander, Chili	
Pad – Krapow – Gai	45
Poulet gehacktes, Thai Basilikum, Bohnen, Knoblauch, Zwiebeln, Chili, Ei, Jasmin Reis	

Dolci

Affogato	8
Caffè freddo Eiskaffee, Erismann Kirsch	9 / 14
Tiramisù	15
Tartare di frutta Früchte Tartar, Joghurt Glace	15
Mille foglie kaputte Cremeschnitte, Rhabarber Sorbet	15
Piccola pasticceria	pro Stück 4.50
Amaretti di Masaretti	5
Gelati e sorbetto fatti in casa Vanille, Schokolade, Pistazie, Joghurt Rhabarber, Orange, Zitrone	5
Formaggio di „Rolf Beeler“ + Schlorziflade	20 8

Vino dolce

Trockenbeerenauslese 2014, Bayer-Erbhof Österreich, Donnerskirchen Welschriesling, Chardonnay, Pinot Blanc In der Nase kandierte Orangenzesten, feine Dörrobstklänge, intensiver Honig Touch, am Gaumen saftig, elegant. Harmonisches Spiel von Restzucker und Säure, ein Dessertwein der Spass macht!	12.00
--	-------

Herkunft unserer Lebensmittel:

Zander: Schweiz

Felchen: Fischerei Weidmann Stäfa

Salzwasserfische: Mittelmeer / Atlantik / EU

Meeresfrüchte: Mittelmeer / Atlantik

Rind: Schweiz / Irland

Kalb und Schwein: Schweiz

Geflügel: Schweiz / Frankreich

Wild: Metzgerei Zanetti Puschlav

Salumi: Schweiz / Italien

Für den Jugendschutz:

Das Gesetz verbietet den Verkauf von

Wein, Bier und Apfelwein an unter 16-Jährige

Spirituosen, Aperitifs und Alcopops an unter 18-Jährige

Alle Preise sind in Schweizer Franken und inklusive MwSt.

Bei Allergenen oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Serviceteam.