

**<< Das Mindestalter für die Abgabe von Bier, Wein und Fruchtwein beträgt 16 Jahre, für die Abgabe von Spirituosen, Apéritifs und Alcopops 18 Jahre. >>**

**Zuppa /Suppe Sfr.**

Zuppa del giorno  
Tagessuppe 9

Crema di aglio  
Knoblauchcrèmesuppe 13

**Antipasti /Vorspeisen**

Insalata Alpstein  
Gebratener Speck, Pilze, Brotcroûtons 16

Lattuga d'agnello con camoscio e parmigiano  
Nüssli Salat mit Gams Mostbröckli und Parmesan 22

Rindfleisch Tatar  
Kapern, Zwiebeln, Toast, Butter 26  
Vorspeise 26  
Hauptgangs 36

**Insalata /Salate**

Insalata verde  
Blattsalat Variation 9

Insalata valeriana con l'uovo  
Nüssli Salat mit Ei 15

## **Pasta fatta a mano / Pasta Handgemacht**

Caramella ricotta e spinaci Zwiebeln, Pastis, Rahm, Parmesan	29
Dellizia al Limone Butter, Zitronen, Rahm, Parmesan, schwarzem Pfeffer	29
Quadroni Gamberi, Limone e Peperoncino Gefüllt mit Garnelen, Knoblauch, Olivenöl, Peperoncini	32
Tortellone all'astice Gefüllt mit Hummer an Tomatenfruchtfleisch, Zwiebeln, Weinbrand und Rahm	32
Treccina al Tartufo Gefüllt mit Trüffel an Trüffelbutter, schwarzem Pfeffer und Rahm	34
Spaghetti aglio, olio e peperoncino (scharf) Knoblauch, Olivenöl, Peperoncini	24
Tagliatelle con Gamberi Garnelen, Knoblauch, Zwiebeln, Butter, Tomatensauce, Rahm	32

Vegetarischer Winterteller	30
Crevetten nach Teufel Art Knoblauch, Olivenöl, Peperoncini, Petersilie (scharf) Pommes Frites	38
Rinds Entrecôte mit Kräuterbutter Pommes Frites, Gemüse	48
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art Rösti	42
Tartaki di manzo Rinds Entrecôte mit Teriyaki Sauce Basmati Reis, Gemüse	48
Selvaggio Wildpfeffer aus eigener Jagd mit Spätzli	34

**Warme Küche: 11:30 Uhr bis 13:30 Uhr und 17:30 bis 20:30 Uhr**

**Reservation erwünscht + 41 71 999 22 12**

**<< Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal >>**

- Glutenhaltiges Getreide wie Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, Roggen, Gersten, Hafer
- Krebstiere
- Eier
- Fische
- Erdnüsse
- Sojabohnen
- Milch inklusive Laktose
- Hartschalenobst oder Nüsse: Mandeln, Hasel-, Wal-, Cashew-, Pecan-, Para-, Macadamia-Queenslandnüsse, Pistazien
- Sellerie
- Senf
- Sesamsamen
- Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentration von mehr als 10 mg/kg, SO<sub>2</sub>
- Lupinen
- Weichtiere

**<<Das Mindestalter für die Abgabe von Bier, Wein und Fruchtwein beträgt 16 Jahre, für die Abgabe von Spirituosen, Apéritifs und Alcopops 18 Jahre.>>**

#### **Herkunftsdeklaration**

Rind, Kalb, Schwein beziehen wir von Produzenten aus CH, URY, Bra, D

Die Fleischwaren beziehen wir von regionalen Produzenten, CH

Den Fisch beziehen wir von regionalen Produzenten aus CH, D

Das Geflügel beziehen wir von regionalen Produzenten, CH

Die Eier beziehen wir von regionalen Produzenten aus Bodenhaltung, CH

Das Wild aus einheimischer Jagdpacht aus Wildhaus, Aach

Winter 22/23 Jps

Alle Preise sind inkl. 7.7 % Mwst.

Hotellerie ist inkl. 3.7 % Mwst.

Mwst. Nr. CHE-110.463.000

Alle Preise verstehen sich in Schweizerfranken