

SPEISEKARTE



Hennessymühle

VORSPEISEN / ANTIPASTI

CHF

Vitello Tonnato 19.50

Rindstartare mit Kapern, Zwiebeln, Rote Beete und Hausdressing 23.00

Tartar di Manzo con Capperi, Cipolle e Barbabietola rossa

Gratinierte Jakobsmuscheln 20.00

Capesante gratinate

Lachstartare mit Blinis 22.00

Tartare di Salmone con Blinis

Rindscarpaccio garniert mit Rucola, Parmesan & Hausdressing 18.00

Carpaccio di Manzo con Rucola, Parmiggiano e Salsa casareccia

Hausgemachtes Brot mit Getrockneten Tomatendip & Kräuter Ricotta 10.00

Pane casareccio con Dip di Pomodori secchi e Ricotta di erbe

Degustationsplatte (Lachstartare, Rindscarpaccio, Gemischte Bruschette,
Rindsfiletspiess, Frühlingsrolle gefüllt mit Crevetten, Lauch & Frischkäse.
Frühlingsrolle gefüllt mit Steinpilzen und Frischkäse) mind. 2 Personen

p.P. 25.00

VORSPEISEN / ANTIPASTI

CHF

Rindsfiletwürfel sautiert mit Basilikum, Cherry-Tomaten & Käse	24.00
Dadi di Manzo saltati in padella con Basilico & Formaggio	
Grüner Salat	8.50
Insalata Verde	
Gemischter Salat	11.50
Insalata Mista	
Tomaten-Büffelmozzarella-Salat	16.50
Insalata Caprese	
Grüner Salat mit Pilzen und Speck	16.00
Insalata Funghi e Speck	
Tomatensuppe garniert mit Parmesanschaum	12.00
Zuppa di Pomodoro	
Kürbissuppe garniert mit Kokosnussreduktion	15.00
Zuppa di Zucca e riduzione di Coco	

HAUPTGANG TEIGWAREN / PRIMI PASTA CHF

Ravioli mit Trüffel­füllung in Butter-Cherrytomaten-Sauce & Salbei 31.00

Ravioli ripieni di Tartufo al Burro, Pomodorini e Salvia

Tagliolini in Steinpilz-Rahmsauce 26.50

Tagliolini ai Funghi Porcini

Gnocchi gefüllt mit grünem Pesto in Mascarpone-Rucola-Sauce 28.50

Gnocchi ripieni al Pesto con Salsa di Mascarpone e Rucola

Tagliatelle mit Lachs in Tomaten-Rahmsauce 28.00

Tagliatelle al Salmone

HAUPTGANG TEIGWAREN / PRIMI PASTA CHF

Trüffel-Parfümierte Tortelloni mit Ricottafüllung 33.00
Tortelloni ripieni di Ricotta al Profumo di Tartufo

Spaghetti mit Meeresfrüchten 30.00
Spaghetti ai Frutti di Mare

Diverse Klassische Italienische Pasta 20.00
Ricette di Pasta classica
(Carbonara, Ragù, Napoli, Arrabbiata oder Amatriciana)

Risotto mit Steinpilzen 26.00
Risotto ai Funghi Porcini

Kürbisrisotto mit frittiertem Pulled Beef 35.00
Risotto alla Zucca con Pulled Beef fritto

HAUPTGANG FLEISCH / SECONDINI CARNE CHF

Rindsfilet in Rotweinreduktion serviert mit Süsskartoffelpüree 52.00

Filetto di Manzo in riduzione di vino rosso e Pure di patate dolci

Rinds-Entrecôte an Demi-Glace-Sauce serviert mit frittiertes Maniok 46.00

Entrecôte di Manzo in Salsa Demi-Glace con Manioca frita

Kalbs Cordon-Bleu serviert mit Pommes Frites & diverse Dipsaucen 36.00

Bistecca di Vitello alla Vald'Ostana con Patate Fritte e Salse Dip casareccie

Lammnierenstück in Knoblauch-Kräuter-Marinade serviert mit Broccoli in zwei
Texturen. Knusprig und cremig 45.00

Controfiletto di Agnello accompagnato con Broccoli croccanti e Purè di Broccoli

Picanha Hamburger serviert mit Kartoffelecken und Parmesanschaum 25.00

Hamburger di Picanha con Patate e schiuma di Parmigiano

Picanha Steak (ca. 300g) serviert mit Maniokmousse und Parmesanchips 60.00

Bistecca di Picanha con Mousse di Manioca e Patatine di Parmigiano

HAUPTGANG FISCH / SECONDI PESCE CHF

Langustenschwanz mit Linguine in Tintenfischtinte 43.00

Coda di Langostine con Linguine al nero di seppia

Seebarschfilet in Zitronenmarinade serviert mit Mischgemüse 33.00

Filetto di Branzino al limone con Verdure Miste

Lachssteak in Kapernsauce serviert mit Spinat & Parmesan 35.00

Trancio di Salmone con salsa di Capperi e Spinaci al Parmiggiano

Thunfischsteak in Sesamkruste serviert mit Kürbis-Lauch-Crème 40.00

Bistecca di Tonno in crosta di sesamo con crema di Zucca

Fleischdeklaration:

Rindfleisch Schweiz

Kalbfleisch Schweiz

Lammfleisch Neuseeland

GETRÄNKE / BEVANDE

CHF

Mineralwasser

Henniez Mineral 30cl 4.20 50cl 5.00 1 lt 7.50

Softgetränke

Coca-Cola / Zero, Rivella, Eistee, Apfelsaft, Fanta 30cl 4.20 50cl 5.00

Schweppes Tonic, Bitter Lemon, Chinotto 20cl 4.00

Fruchtsäfte

Orangensaft, Tomatensaft 20cl 4.00

Bier Offenausschank

Schützengarten Edelspez 30cl 4.50 50cl 5.50

Flaschen

Schützengarten Klosterbräu 30cl 5.00 50cl 5.50

Weisser Engel 50cl 5.50

Schützengold (alkoholfrei) 30cl 4.50

Italienisches Bier, Ichnusa 30cl 4.80

Apfelwein

Saft vom Fass 0% 50cl 6.00

Kaffee, Tee, Milchgetränke

Espresso 3.80

Kaffee 4.20

Tee 4.00

Cappuccino, Ovomaltine, Schokolade (dampferhitzt) 5.00

Latte Macchiato 5.00

SPIRITUOSEN

CHF

Aperitif

Sanbittèr	10cl	0 Vol. %	4.00
Prosecco	10cl	11 Vol. %	7.00
Aperol	4cl	11 Vol. %	7.00
Campari	4cl	23 Vol. %	7.00
Martini bianco, rosso	4cl	15 Vol. %	7.00
Aperol Spritz		11 Vol. %	12.00
Hugo		7 Vol. %	12.00

Cocktail

Caipirinha			18,00
Hennessmühle-Aperol			20,00
Sangria			18,00

Liquori/Liköre

Baileys Irish Cream	4cl	17 Vol. %	7.00
Bündner Röteli	4cl	22 Vol. %	7.00
Smirnoff Vodka	4cl	40 Vol. %	7.00
Sambuca Molinari	2cl	40 Vol. %	7.00

Digestiv

Amaretto	4cl	28 Vol. %	7.00
Appenzeller Alpenbitter	4cl	29 Vol. %	7.00
Averna	4cl	32 Vol. %	7.00
Cynar	4cl	16.5 Vol. %	7.00

Fernet Branca	4cl	40 Vol. %	7.00
Limoncello	4cl	28 Vol. %	7.00
Ramazotti	4cl	30 Vol. %	7.00

Grappa

Nebbiolo «Tre Soli Tre», Berta	2cl	45 Vol. %	12.00
Ducale Stravecchia Riserva	2cl	38 Vol. %	10.00
Sol Rau	2cl	40 Vol. %	10.00
Sol Rau Cannonau	2cl	41 Vol. %	9.00

Cognac

Remy Martin, VSOP	2cl	40 Vol. %	12.00
Hennessy, Fine de Cognac	2cl	40 Vol. %	10.00

Gin

Gordon's Dry	4cl	37.5 Vol. %	7.00
--------------	-----	-------------	------

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Alle Preise sind in Schweizer Franken inkl. 7.7% MwSt.