

## Vorspeisen

"The Sea" –

Thunfisch, Schwertfisch, argentinische Garnelen,  
Wakame-Algen, Guacamole

"Il Mare" – Tonno, pesce spada, gambero Argentina, alga wakame, guacamole  
The Sea" – Tuna, swordfish, Argentine shrimp, wakame seaweed, guacamole

CHF 35.00

Französische Entenstopfleber-Terrine mit Sauternes,  
karamellisierten Äpfeln, Walnuss-Brioche-Brot, Apfelsorbet

Terrina di fegato grasso d'anatra francese al Sauternes, mele caramellate,  
pan brioche alle noci, sorbetto mela

French duck foie gras terrine with Sauternes, caramelized apples,  
Walnut brioche bread, apple sorbet

CHF 39.00

Gekochter und roher grüner Spargel, Städler's Hoflädeli Bio-Ei,  
Parmesancreme

Asparagi verdi cotti e crudi, uovo Bio Städler's Hoflädeli , Crema Parmigiano  
Cooked and raw green asparagus, Städler's Hoflädeli organic egg, Parmesan cream

CHF 33.00

Gebratene Auberginen-Parmigiana, Pflaumen-Tomaten-Concassé,  
Basilikumsauce, Burrata di Andria

Parmigiana di melanzane frita, concassé di pomodori datterini salsa basilico,  
Burrata di Andria

Fried eggplant parmigiana, plum tomato concassé, basil sauce, Burrata di Andria

CHF 29.00

## Erste Gänge

Frische Tagliolini, Castelmagno creme,  
schwarzem Trüffel, Birnen und Walnüssen  
Tagliolini di pasta fresca, fonduta di Castelmagno,  
Tartufo nero, pere e noci  
Tagliolini with fresh pasta, Castelmagno fondue,  
black truffle, pears and walnuts

CHF 37.00

Carnaroli-Risotto, Kirschtomaten, Burrata,  
argentinisches Garnelentartar  
Risotto Carnaroli, pomodori cherry, burrata,  
tartare di Gamberi Argentina  
Carnaroli risotto, cherry tomatoes, burrata,  
Argentine prawn tartare

CHF 35.00

Spaghetti di Gragnano alla carbonara "au Koque"

CHF 27.00

## Hauptgerichte

Wolfsbarsch, Steinpilze, Quinoa, Spinat,  
geräucherte Scamorza-Käsesauce

Branzino, porcini, quinoa, spinaci,  
colatura di scamorza affumicata

Sea bass, porcini mushrooms, quinoa, spinach,  
smoked scamorza cheese sauce

CHF 57.00

Lammrücken in Kräuterkruste, Tessiner rote Merlotsauce

Lombo d'Agnello in crosta di erbe, salsa al Merlot rosso del Ticino

Lamb loin in herb crust, Ticino red Merlot sauce

CHF 57.00

Schweizer Kalbsfilet, grüner Spargel, weisse Sauce aus Morchel

Filetto di vitello svizzero, Asparagi verdi,  
salsa bianca alle spugnole

Swiss veal fillet, green asparagus, white morel sauce

CHF 69.00

Gebratener Tofu, Gemüse der Saison, Reis und rote Currysauce

Tofu spadellato, verdure di stagione, riso e salsa curry rosso

Sautéed tofu, seasonal vegetables, rice and red curry sauce

CHF 41.00

## *Dessert*

Orangen-Crème Brûlée, walnuss-Eis  
CHF 17.00

Tiramisù Maison, Coffe croquant-Eis  
CHF 17.00

Panettone-Kuchen, Kirsch-mousse, Frischobst  
CHF 18.00

Erdbeer-Mascarpone Parfait  
CHF 18.00

Spezialität « La Vatga »  
am Tisch serviert

Zabaglione mit Marsala, Vanilleeis, Savoiard  
CHF 21.00

Crêpes flambées, Frischobst und Vanilleeis  
CHF 23.00