



Crostini 7.70
geniessen Sie zum Apéro unsere feinen Crostini al Pomodoro

Suppen und Salate

Grüner Salat 8.50

Huussalat 12.80 / Pers.
gemischter Blattsalat mit verschiedenen Kernen, Avocado, Datteltomätli und geröstetem Sesam, ab 2 Personen in der Salatschüssel serviert

Tagessuppe 8.50

Rindsbouillon 9.80
wahlweise mit Mark oder Sherry

Vorspeisen und leichte Hauptspeisen

Pulpcarpaccio 19.80 29.00
hauchdünn geschnittener Tintenfisch mit Datteltomätli, Basilikum, Olivenöl und Balsamico verfeinert

Beefsteak Tatar 18.80 28.00
serviert mit Toast und Butter



Pasta

Spaghetti all'arrabbiata	19.80
<i>Ein klassisches, einfaches Rezept aus Italien – Tomatensauce mit Knoblauch und Peperoncino, scharf</i>	
Tagliatelle an Morchel - Rahmsauce	25.50
Tagliatelle della casa	32.50
<i>Nudeln mit Rindsfiletwürfeli, flambiert mit Brandy, Tomaten, Curry und Rahm</i>	

Fisch

Egli – Chnusperli (CH)	26.00
<i>serviert mit Tatarsauce und einer Beilage nach Wahl</i>	
Spaghetti aglio, olio con Gamberoni	32.50
<i>In Olivenöl sautierte Crevetten (Paz. Ozean) mit Knoblauch und Peperoncino</i>	

Übrigens verwenden wir Golden Shrimps von Bianchi. Dies sind nachhaltig gezüchtete Crevetten aus Ca Mau. Führende Umweltorganisationen haben diese Züchtung eingehend geprüft und als empfehlenswert eingestuft. Die Crevetten werden weder gefüttert noch mit Medikamenten behandelt. Sie sind frei von Antibiotika, Hormonen oder anderen Zusatzstoffen. Die Kultivierung befinden sich in staatlich geschützten Mangrovenwäldern und profitiert vor allem von den Gezeiten, welche nährstoffreiches Wasser bringen.



Fleischgerichte

Cordon bleu vom Säuli <i>mit Pommes frites und Gemüse</i>		29.50
Hackbraten „Eglihof“ <i>serviert mit Kartoffelstock (natürlich hausgemacht)</i>	26.50	31.00
Rinds - Battuta „diavolo“ <i>feines Rindshuft – Schnitzel, dünn geklopft, zubereitet mit Olivenöl und Peperoncino, dazu servieren wir eine Beilage nach Wahl</i>		35.50
Rinds – Entrecôte „double“ (400gr. für 2 Pers.) <i>am Stück gebraten, serviert in feinen Tranchen mit hausgemachtem Kräuterbutter, Pommes allumettes und Gemüse</i>		82.00/ 2 Pers.

Es ist uns ein Anliegen, unsere Speisen frisch zuzubereiten und dem Fleisch nach dem Anbraten genügend Zeit zum „Ruhem“ zu geben. Wir bitten deshalb um Verständnis dafür, dass zeitweise etwas längere Wartezeiten entstehen können.

Wird in der Speisekarte nichts anderes erwähnt,
kommt unser Fleisch aus der Schweiz.