Empfehlung aus der Küche

Nur als Vorspeise / Hauptspeise

Pulpo a la Gallega	24.50
<i>Tintenfisch & Kartoffeln mit Olivenöl & Paprika</i>	
Hühnerness	16.50
<i>Zucchini Streifen an einer Pesto Sauce, dazu Cherry Tomaten & ein „al Dente“ frittiertes Ei</i>	
Chorizo frito	14.50
<i>Falls dies zu wenig Spanisch sein sollte, fragen Sie nach dem Chef</i>	
Huevos Rotos	17.50
<i>Kartoffeln, Rohschinken & Spiegelei</i>	
Funghi Misti	26.50
<i>Gemischte Pilze kurz angebraten</i>	
Red Tuna Tartar	24.50
<i>Mit Avocado, Pfefferminze & Wasabi Mayonnaise</i>	
Scialatelli	36.50
<i>Kalbs & Rindshackfleisch, Eierschwämmli an einer Braten-Rahmsauce</i>	
Lasagne al Forno	31.50
<i>Mit Pistaziencreme, Scamorza & Speck</i>	
Parmigiana Viola	29.50
<i>Hausgemacht mit Aubergine Viola, Tomatensauce & Mozzarella</i>	
Tintenfisch & Crevetten flambiert mit Cognac	35.50
<i>Dazu Strozzapreti an einer Tomaten-Basilikum Sauce</i>	
Cavatelli	31.50
<i>Mit italienischer Salsiccia & Cime di Rapa</i>	
Saint-Pierre Filet	46.50
<i>Mit Tomatenwürfel, Olivenöl & Aceto Balsamico dazu Safran Risotto</i>	
Grillierter Seeteufel	44.50
<i>A la Mediterranea, mit Kapern & Oliven dazu Trüffel-Kartoffelstock & Pak Choi</i>	
Aufgeschnittenes Filet	53.50
<i>Auf Cime di Rapa (Italienischer Stängelkohl) & Kartoffelgratin</i>	
Barbecue Rindsrippen	42.50
<i>13 Stunden geschmorte Rippen, dazu hausgemachte Taglierini & Babykarotten</i>	
Ossobucco vom Kalb	38.50
<i>Dazu Polenta und Broccoli</i>	
Kalbsleber	39.50
<i>Mit Rösti & Zwiebeln</i>	
Züri Gschnätzlets	42.50
<i>Klassiker</i>	
Millefoglie	11.50
<i>Definitiv selber & hausgemacht ☺</i>	
Lava Schokoladen Kuchen	13.50
<i>Schoko-Törtchen mit flüssigem Kern dazu eine Fior di Latte Kugel</i>	
Weisses Schoggimousse	12.50
<i>Mit Waldbeeren</i>	