

## Risotto Spezialitäten

### Vorspeisen

Kleiner Nüsslissalat mit Croutons	11
Kleiner Nüsslissalat mit Speck, Ei & Croutons	15

### Hauptgänge

Grosser Nüsslissalat mit Speck, Ei & Croutons	26
Randen - Risotto mit Crème Fraîche	27
Gerzensee - Rauchkäse - Risotto mit schwarzem Trüffel	29
Kräuter - Risotto mit sautierter Pouletbrust an einer Olivenöl - Orangen - Marinade	38
Risotto „Mare e Monti“ mit Steinpilzen, Riesencrevetten & Fleur de Sel	40
Salimbocca vom Kalb mit Safran - Risotto & Marsala Sauce	44

### Desserts

Hausgemachte „Öpfuchüechli“ mit Zimt, Zucker & Vanille Sauce	14
--	----

### Unsere Weinempfehlung

Quinta dos Roques Colheita, Jahrgang 2019, Dão, Portugal  
(Touriga Nacional, Jaen, Tinta Roriz, Alfrocheiro & Tinto Cão)

	1.0 dl	8.8
Magnum	1.5 lt.	130

*Tiefe rubinrote Farbe. Ein Aroma schwarzen Beeren,  
Kiefernadeln, Gewürze & Anklänge von Vanille.  
Der Körper & Abgang ist elegant & bekömmlich, mit gut strukturierten Tannine.*

„bäre münsige, wo sech d lüt syt 1371 träffe“