



Risotto Spezialitäten

Vorspeisen

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

Hauptgänge

Grosser Nüsslisalat 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
Saltimbocca 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“