16.11.- 22.11.2026

Porto Sprizz	White Port | Tonic | Limette| Rosmarin	10,50

Maronencremesuppe	Maronen | Kartoffeln | Karotten | Sellerie | Lauch	10,90

SALAT - APPETIZERS

Club Salad Chicken	Backhendl |Salat | Speck | Ei| Cocktaildressing	21,90
Mediteran Bowl	Fregola Sarde |Rucola Pesto| mariniertes Gemüse| Feta	18,90
Insalata di Pulpo	Oktopus | Fenchel | Karotten | Olivenöl | Zitrone| Kräuter	25,90
Insalata Ostrica	gebr. Austernpilze | Wintersalate |Bacon| Balsamicodressing	22,90
Zucchini Gratinata	Zucchini | Tomaten Sugo | Mozzarella	19,50

PIZZA - PASTA

Pizza Pera	Mozzarella | Tomate | Gorgonzola | Birne | Pinienkerne	16,90
Tagliatelle Tartufo	Hausgemachte Bandnudeln | Trüffelbutter | ital. Trüffel	26,90
Spaghetti Carbonara	Ei | Speck | Parmesan	18,90
Risotto Maroni	Maronen| Radicchio | Weißwein | Kräuter | Parmesan	23,90
Spaghetti Puttanesca	Tomate | Sardellen | Kapern | schwarze Oliven	17,90

FISCH - FLEISCH

Backhendl	Kartoffel-Rucola Salat | Preiselbeeren | Zitrone	20,50
Kalbsfleischpflanzerl	Bratkartoffeln | Naturjus	21,90
Züricher Geschnetzeltes	Kalb | Pfifferlinge | Kräuterrahm | Kartoffelrösti	29,50
Loup de Mer vom Grill	mediterranes Gemüse | Babykartoffeln	25,50

DESSERT

Apfelstrudel mit Vanilleeis	Hausgemacht | Staubzucker	12,90

Weine der Woche

Pecorino Terre di Chieti 2024	0,2	**12,90**	**Gavi del Comune di Gavi 2025**	0,2	**12,90**
Tenuta Ulisse	0,75	**45,00**	**Marco Bonfante**	0,75	**45,00**
100% Pecorino			**100% Cortese**		
Pinot Nero Trevenzie IGT 2024	0,2	**12,90**	**Nero d'Avola Nebacco 2023**		
Borgo Molino	0,75	**45,00**	**Caruso & Minini**	0,2	**12,90**
100% Pinot Nero			**100% Nero d'Avola**	0,75	**45,00**