



MITTAGSKARTE

Carte du déjeuner

Aufgeschäumtes Süsskartoffelsamtsüppchen mit Ingwer und Curry Fleurette de patates douces au curry et gingembre	CHF 8.--
Salatkomposition mit Wachtelei und Hüttenkäse-Tatar Grissini mit Parmaschinken Dressing nach Wahl Composition de salades mêlées à l'œuf de caille et tartare de fromage granulé Grissini au jambon de Parme Dressing au choix	CHF 15.--
Kartoffeltörtchen mit Lachs-Tatar auf roh mariniertem Lachs-Carpaccio Tarte de pommes de terre et tartare de saumon sur carpaccio de saumon d'Orkney cru mariné	CHF 26.--





- Gebratene lauwarmer Kaninchenfiletstreifen und Riesenkrevetten
Nüsslisalat und Chicorée mit Cashew-Nüssen und Trauben an Apfeldressing
Lamelles de filet de lapin et crevettes géantes sautées tièdes sur
salade de doucette et endives belges aux noix de cajou et raisins avec dressing aux pommes **CHF 26.--**
- Ravioli mit Schmorbraten-Spinat-Füllung an Salbeibutter mit
Frühlingszwiebelringen und Tomatenwürfeln **CHF 24.--**
Ravioli de viande braisée et épinards au beurre de sauge
avec rondelles d'oignons de printemps et dés de tomates
- Spaghetti mit Parmaschinken, Stangensellerie, Champignons,
Taggiasca-Oliven und Peperoncini **CHF 22.--**
Spaghetti au jambon de Parme, céleri en branches, champignons,
olives Taggiasca et piments
- Gebratene Seezungenfiletstreifen mit Artischocken- und Champignons-Vierteln
Nusskartoffeln **CHF 48.--**
Goujonnettes de filet de sole sautées aux quartiers de fond d'artichauts et de champignons
Pommes de terre noisettes





Grilliertes Lachsschnitzel mit Rotweinbutter auf jungen grünen Bohnen mit Schalotten
Escalope de saumon grillée au beurre de vin rouge sur haricots verts frais aux échalotes CHF 44.--

Grilliertes Rindspillard mit Shitake-Pilzen, roten Zwiebeln, Peperoncini,
Kefen und glasierten Apfelspalten CHF 45.--
Paillarde de bœuf grillée aux shitaké, pousses de soja, piments, pois mange-tout,
oignons rouges et quartiers de pommes glacées

Kalbs-Piccata « Don Caruso » CHF 42.--
Blattpetersilien-Acquerello Risotto legiert mit Parmigiano Reggiano und Zucchetti-Pizza
Piccata de veau « Don Caruso »
Risotto Acquerello au persil plat crémeux lié au Parmiggiano Reggiano et pizza de courgettes

Veau = Suisse Bœuf = Suisse, Brésil ou Afrique du Sud Volaille = Suisse ou France

Kalb = Schweiz Rind = Schweiz, Brasilien oder Südafrika Geflügel = Schweiz oder Frankreich





DESSERTS

Les entremets

Tageskuchen Gâteau du jour	CHF 6.--
Exotischer Fruchtsalat mit Limonensorbet Macédoine de fruits exotiques et sorbet au citron vert	CHF 8.--
Kreation von weisser Schokolade mit Kardamom, Glühwein und Feigen Composition de chocolat blanc à la cardamome, vin chaud et figues	CHF 14.--





Kleine Käseauswahl mit Trauben-Orangen-Chutney Früchtebrot Sélection de fromages et chutney aux raisins et oranges Pain aux fruits	CHF 13.--
Zimt-Halbgefrorenes mit in Rum eingelegten Dörripflaumen Parfait glacé à la cannelle et pruneaux secs marinés au rhum	CHF 13.--
Rahmglace und Sorbets mit verschiedenen Aromen Glaces et sorbets diverses	pro Kugel CHF 3.-- par boule

Les prix susmentionnés comprennent la TVA de 8%.
Die Mehrwertsteuer von 8% ist in allen Preisen inbegriffen.





SPEZIALITÄTEN IM OFFENAUSSCHANK

1dl

Weissweine

Schweiz	930	Viognier del Ticino Tenuta Vitivinicola Ferrari Roberto e Fam., Stabio		2007/08	CHF 9.--
Österreich	934	kalmuck, Grüner Veltliner Gritsch Mauritiushof, Spitz		2008/09	CHF 6.50
Italien	932	KUE Insolia und Viognier Cantina Brugnano, Partinico	DOC	2009/10	CHF 7.--

1dl

Rotweine

Schweiz	936	Humagne Rouge Ch. Bonvin, Sion	AOC	2008/09	CHF 8.50
Frankreich	940	Les Pins Domaine Carpy, Fitou	AOC	2007	CHF 7.--
Italien	942	NAISI Cantina Brugnano, Partinico	DOC	2007	CHF 7.--





MITTAGSKARTE

Carte du déjeuner

Aufgeschäumtes Süsskartoffelsamtsüppchen mit Ingwer und Curry Fleurette de patates douces au curry et gingembre	CHF 8.--
Salatkomposition mit Wachtelei und Hüttenkäse-Tatar Grissini mit Parmaschinken Dressing nach Wahl Composition de salades mêlées à l'œuf de caille et tartare de fromage granulé Grissini au jambon de Parme Dressing au choix	CHF 15.--
Kartoffeltörtchen mit Lachs-Tatar auf roh mariniertem Lachs-Carpaccio Tarte de pommes de terre et tartare de saumon sur carpaccio de saumon d'Orkney cru mariné	CHF 26.--





- Gebratene lauwarmer Kaninchenfiletstreifen und Riesenkrevetten
Nüsslisalat und Chicorée mit Cashew-Nüssen und Trauben an Apfeldressing
Lamelles de filet de lapin et crevettes géantes sautées tièdes sur
salade de doucette et endives belges aux noix de cajou et raisins avec dressing aux pommes **CHF 26.--**
- Ravioli mit Schmorbraten-Spinat-Füllung an Salbeibutter mit
Frühlingszwiebelringen und Tomatenwürfeln **CHF 24.--**
Ravioli de viande braisée et épinards au beurre de sauge
avec rondelles d'oignons de printemps et dés de tomates
- Spaghetti mit Parmaschinken, Stangensellerie, Champignons,
Taggiasca-Oliven und Peperoncini **CHF 22.--**
Spaghetti au jambon de Parme, céleri en branches, champignons,
olives Taggiasca et piments
- Gebratene Seezungenfiletstreifen mit Artischocken- und Champignons-Vierteln
Nusskartoffeln **CHF 48.--**
Goujonnettes de filet de sole sautées aux quartiers de fond d'artichauts et de champignons
Pommes de terre noisettes





Grilliertes Lachsschnitzel mit Rotweinbutter auf jungen grünen Bohnen mit Schalotten
Escalope de saumon grillée au beurre de vin rouge sur haricots verts frais aux échalotes **CHF 44.--**

Grilliertes Rindspallard mit Shitake-Pilzen, roten Zwiebeln, Peperoncini,
Kefen und glasierten Apfelspalten **CHF 45.--**
Paillarde de bœuf grillée aux shitaké, pousses de soja, piments, pois mange-tout,
oignons rouges et quartiers de pommes glacées

Kalbs-Piccata « Don Caruso » **CHF 42.--**
Blattpetersilien-Acquerello Risotto legiert mit Parmigiano Reggiano und Zucchetti-Pizza
Piccata de veau « Don Caruso »
Risotto Acquerello au persil plat crémeux lié au Parmiggiano Reggiano et pizza de courgettes

Veau = Suisse Bœuf = Suisse, Brésil ou Afrique du Sud Volaille = Suisse ou France

Kalb = Schweiz Rind = Schweiz, Brasilien oder Südafrika Geflügel = Schweiz oder Frankreich





DESSERTS

Les entremets

Tageskuchen Gâteau du jour	CHF 6.--
Exotischer Fruchtsalat mit Limonensorbet Macédoine de fruits exotiques et sorbet au citron vert	CHF 8.--
Kreation von weisser Schokolade mit Kardamom, Glühwein und Feigen Composition de chocolat blanc à la cardamome, vin chaud et figues	CHF 14.--





Kleine Käseauswahl mit Trauben-Orangen-Chutney Früchtebrot Sélection de fromages et chutney aux raisins et oranges Pain aux fruits	CHF 13.--
Zimt-Halbgefrorenes mit in Rum eingelegten Dörripflaumen Parfait glacé à la cannelle et pruneaux secs marinés au rhum	CHF 13.--
Rahmglace und Sorbets mit verschiedenen Aromen Glaces et sorbets diverses	pro Kugel CHF 3.-- par boule

Les prix susmentionnés comprennent la TVA de 8%.
Die Mehrwertsteuer von 8% ist in allen Preisen inbegriffen.





SPEZIALITÄTEN IM OFFENAUSSCHANK

1dl

Weissweine

Schweiz	930	Viognier del Ticino Tenuta Vitivinicola Ferrari Roberto e Fam., Stabio		2007/08	CHF 9.--
Österreich	934	kalmuck, Grüner Veltliner Gritsch Mauritiushof, Spitz		2008/09	CHF 6.50
Italien	932	KUE Insolia und Viognier Cantina Brugnano, Partinico	DOC	2009/10	CHF 7.--

1dl

Rotweine

Schweiz	936	Humagne Rouge Ch. Bonvin, Sion	AOC	2008/09	CHF 8.50
Frankreich	940	Les Pins Domaine Carpy, Fitou	AOC	2007	CHF 7.--
Italien	942	NAISI Cantina Brugnano, Partinico	DOC	2007	CHF 7.--





MITTAGSKARTE

Carte du déjeuner

Aufgeschäumtes Süsskartoffelsamtsüppchen mit Ingwer und Curry Fleurette de patates douces au curry et gingembre	CHF 8.--
Salatkomposition mit Wachtelei und Hüttenkäse-Tatar Grissini mit Parmaschinken Dressing nach Wahl Composition de salades mêlées à l'œuf de caille et tartare de fromage granulé Grissini au jambon de Parme Dressing au choix	CHF 15.--
Kartoffeltörtchen mit Lachs-Tatar auf roh mariniertem Lachs-Carpaccio Tarte de pommes de terre et tartare de saumon sur carpaccio de saumon d'Orkney cru mariné	CHF 26.--





- Gebratene lauwarmer Kaninchenfiletstreifen und Riesenkrevetten
Nüsslisalat und Chicorée mit Cashew-Nüssen und Trauben an Apfeldressing
Lamelles de filet de lapin et crevettes géantes sautées tièdes sur
salade de doucette et endives belges aux noix de cajou et raisins avec dressing aux pommes **CHF 26.--**
- Ravioli mit Schmorbraten-Spinat-Füllung an Salbeibutter mit
Frühlingszwiebelringen und Tomatenwürfeln **CHF 24.--**
Ravioli de viande braisée et épinards au beurre de sauge
avec rondelles d'oignons de printemps et dés de tomates
- Spaghetti mit Parmaschinken, Stangensellerie, Champignons,
Taggiasca-Oliven und Peperoncini **CHF 22.--**
Spaghetti au jambon de Parme, céleri en branches, champignons,
olives Taggiasca et piments
- Gebratene Seezungenfiletstreifen mit Artischocken- und Champignons-Vierteln
Nusskartoffeln **CHF 48.--**
Goujonnettes de filet de sole sautées aux quartiers de fond d'artichauts et de champignons
Pommes de terre noisettes





Grilliertes Lachsschnitzel mit Rotweinbutter auf jungen grünen Bohnen mit Schalotten
Escalope de saumon grillée au beurre de vin rouge sur haricots verts frais aux échalotes **CHF 44.--**

Grilliertes Rindspallard mit Shitake-Pilzen, roten Zwiebeln, Peperoncini,
Kefen und glasierten Apfelspalten **CHF 45.--**
Paillarde de bœuf grillée aux shitaké, pousses de soja, piments, pois mange-tout,
oignons rouges et quartiers de pommes glacées

Kalbs-Piccata « Don Caruso » **CHF 42.--**
Blattpetersilien-Acquerello Risotto legiert mit Parmigiano Reggiano und Zucchetti-Pizza
Piccata de veau « Don Caruso »
Risotto Acquerello au persil plat crémeux lié au Parmiggiano Reggiano et pizza de courgettes

Veau = Suisse Bœuf = Suisse, Brésil ou Afrique du Sud Volaille = Suisse ou France

Kalb = Schweiz Rind = Schweiz, Brasilien oder Südafrika Geflügel = Schweiz oder Frankreich





DESSERTS

Les entremets

Tageskuchen Gâteau du jour	CHF 6.--
Exotischer Fruchtsalat mit Limonensorbet Macédoine de fruits exotiques et sorbet au citron vert	CHF 8.--
Kreation von weisser Schokolade mit Kardamom, Glühwein und Feigen Composition de chocolat blanc à la cardamome, vin chaud et figues	CHF 14.--





Kleine Käseauswahl mit Trauben-Orangen-Chutney Früchtebrot Sélection de fromages et chutney aux raisins et oranges Pain aux fruits	CHF 13.--
Zimt-Halbgefrorenes mit in Rum eingelegten Dörripflaumen Parfait glacé à la cannelle et pruneaux secs marinés au rhum	CHF 13.--
Rahmglace und Sorbets mit verschiedenen Aromen Glaces et sorbets diverses	pro Kugel CHF 3.-- par boule

Les prix susmentionnés comprennent la TVA de 8%.
Die Mehrwertsteuer von 8% ist in allen Preisen inbegriffen.





SPEZIALITÄTEN IM OFFENAUSSCHANK

1dl

Weissweine

Schweiz	930	Viognier del Ticino Tenuta Vitivinicola Ferrari Roberto e Fam., Stabio		2007/08	CHF 9.--
Österreich	934	kalmuck, Grüner Veltliner Gritsch Mauritiushof, Spitz		2008/09	CHF 6.50
Italien	932	KUE Insolia und Viognier Cantina Brugnano, Partinico	DOC	2009/10	CHF 7.--

1dl

Rotweine

Schweiz	936	Humagne Rouge Ch. Bonvin, Sion	AOC	2008/09	CHF 8.50
Frankreich	940	Les Pins Domaine Carpy, Fitou	AOC	2007	CHF 7.--
Italien	942	NAISI Cantina Brugnano, Partinico	DOC	2007	CHF 7.--





MITTAGSKARTE

Carte du déjeuner

Aufgeschäumtes Süsskartoffelsamtsüppchen mit Ingwer und Curry Fleurette de patates douces au curry et gingembre	CHF 8.--
Salatkomposition mit Wachtelei und Hüttenkäse-Tatar Grissini mit Parmaschinken Dressing nach Wahl Composition de salades mêlées à l'œuf de caille et tartare de fromage granulé Grissini au jambon de Parme Dressing au choix	CHF 15.--
Kartoffeltörtchen mit Lachs-Tatar auf roh mariniertem Lachs-Carpaccio Tarte de pommes de terre et tartare de saumon sur carpaccio de saumon d'Orkney cru mariné	CHF 26.--





- Gebratene lauwarmer Kaninchenfiletstreifen und Riesenkrevetten
Nüsslisalat und Chicorée mit Cashew-Nüssen und Trauben an Apfeldressing
Lamelles de filet de lapin et crevettes géantes sautées tièdes sur
salade de doucette et endives belges aux noix de cajou et raisins avec dressing aux pommes **CHF 26.--**
- Ravioli mit Schmorbraten-Spinat-Füllung an Salbeibutter mit
Frühlingszwiebelringen und Tomatenwürfeln **CHF 24.--**
Ravioli de viande braisée et épinards au beurre de sauge
avec rondelles d'oignons de printemps et dés de tomates
- Spaghetti mit Parmaschinken, Stangensellerie, Champignons,
Taggiasca-Oliven und Peperoncini **CHF 22.--**
Spaghetti au jambon de Parme, céleri en branches, champignons,
olives Taggiasca et piments
- Gebratene Seezungenfiletstreifen mit Artischocken- und Champignons-Vierteln
Nusskartoffeln **CHF 48.--**
Goujonnettes de filet de sole sautées aux quartiers de fond d'artichauts et de champignons
Pommes de terre noisettes





Grilliertes Lachsschnitzel mit Rotweinbutter auf jungen grünen Bohnen mit Schalotten
Escalope de saumon grillée au beurre de vin rouge sur haricots verts frais aux échalotes **CHF 44.--**

Grilliertes Rindspillard mit Shitake-Pilzen, roten Zwiebeln, Peperoncini,
Kefen und glasierten Apfelspalten **CHF 45.--**
Paillarde de bœuf grillée aux shitaké, pousses de soja, piments, pois mange-tout,
oignons rouges et quartiers de pommes glacées

Kalbs-Piccata « Don Caruso » **CHF 42.--**
Blattpetersilien-Acquerello Risotto legiert mit Parmigiano Reggiano und Zucchetti-Pizza
Piccata de veau « Don Caruso »
Risotto Acquerello au persil plat crémeux lié au Parmiggiano Reggiano et pizza de courgettes

Veau = Suisse Bœuf = Suisse, Brésil ou Afrique du Sud Volaille = Suisse ou France

Kalb = Schweiz Rind = Schweiz, Brasilien oder Südafrika Geflügel = Schweiz oder Frankreich





DESSERTS

Les entremets

Tageskuchen Gâteau du jour	CHF 6.--
Exotischer Fruchtsalat mit Limonensorbet Macédoine de fruits exotiques et sorbet au citron vert	CHF 8.--
Kreation von weisser Schokolade mit Kardamom, Glühwein und Feigen Composition de chocolat blanc à la cardamome, vin chaud et figues	CHF 14.--





Kleine Käseauswahl mit Trauben-Orangen-Chutney Früchtebrot Sélection de fromages et chutney aux raisins et oranges Pain aux fruits	CHF 13.--
Zimt-Halbgefrorenes mit in Rum eingelegten Dörripflaumen Parfait glacé à la cannelle et pruneaux secs marinés au rhum	CHF 13.--
Rahmglace und Sorbets mit verschiedenen Aromen Glaces et sorbets diverses	pro Kugel CHF 3.-- par boule

Les prix susmentionnés comprennent la TVA de 8%.
Die Mehrwertsteuer von 8% ist in allen Preisen inbegriffen.





SPEZIALITÄTEN IM OFFENAUSSCHANK

1dl

Weissweine

Schweiz	930	Viognier del Ticino Tenuta Vitivinicola Ferrari Roberto e Fam., Stabio		2007/08	CHF 9.--
Österreich	934	kalmuck, Grüner Veltliner Gritsch Mauritiushof, Spitz		2008/09	CHF 6.50
Italien	932	KUE Insolia und Viognier Cantina Brugnano, Partinico	DOC	2009/10	CHF 7.--

1dl

Rotweine

Schweiz	936	Humagne Rouge Ch. Bonvin, Sion	AOC	2008/09	CHF 8.50
Frankreich	940	Les Pins Domaine Carpy, Fitou	AOC	2007	CHF 7.--
Italien	942	NAISI Cantina Brugnano, Partinico	DOC	2007	CHF 7.--





MITTAGSKARTE

Carte du déjeuner

Aufgeschäumtes Süsskartoffelsamtsüppchen mit Ingwer und Curry Fleurette de patates douces au curry et gingembre	CHF 8.--
Salatkomposition mit Wachtelei und Hüttenkäse-Tatar Grissini mit Parmaschinken Dressing nach Wahl Composition de salades mêlées à l'œuf de caille et tartare de fromage granulé Grissini au jambon de Parme Dressing au choix	CHF 15.--
Kartoffeltörtchen mit Lachs-Tatar auf roh mariniertem Lachs-Carpaccio Tarte de pommes de terre et tartare de saumon sur carpaccio de saumon d'Orkney cru mariné	CHF 26.--





- Gebratene lauwarmer Kaninchenfiletstreifen und Riesenkrevetten
Nüsslisalat und Chicorée mit Cashew-Nüssen und Trauben an Apfeldressing
Lamelles de filet de lapin et crevettes géantes sautées tièdes sur
salade de doucette et endives belges aux noix de cajou et raisins avec dressing aux pommes **CHF 26.--**
- Ravioli mit Schmorbraten-Spinat-Füllung an Salbeibutter mit
Frühlingszwiebelringen und Tomatenwürfeln **CHF 24.--**
Ravioli de viande braisée et épinards au beurre de sauge
avec rondelles d'oignons de printemps et dés de tomates
- Spaghetti mit Parmaschinken, Stangensellerie, Champignons,
Taggiasca-Oliven und Peperoncini **CHF 22.--**
Spaghetti au jambon de Parme, céleri en branches, champignons,
olives Taggiasca et piments
- Gebratene Seezungenfiletstreifen mit Artischocken- und Champignons-Vierteln
Nusskartoffeln **CHF 48.--**
Goujonnettes de filet de sole sautées aux quartiers de fond d'artichauts et de champignons
Pommes de terre noisettes





Grilliertes Lachsschnitzel mit Rotweinbutter auf jungen grünen Bohnen mit Schalotten
Escalope de saumon grillée au beurre de vin rouge sur haricots verts frais aux échalotes CHF 44.--

Grilliertes Rindspallard mit Shitake-Pilzen, roten Zwiebeln, Peperoncini,
Kefen und glasierten Apfelspalten CHF 45.--
Paillarde de bœuf grillée aux shitaké, pousses de soja, piments, pois mange-tout,
oignons rouges et quartiers de pommes glacées

Kalbs-Piccata « Don Caruso » CHF 42.--
Blattpetersilien-Acquerello Risotto legiert mit Parmigiano Reggiano und Zucchetti-Pizza
Piccata de veau « Don Caruso »
Risotto Acquerello au persil plat crémeux lié au Parmiggiano Reggiano et pizza de courgettes

Veau = Suisse Bœuf = Suisse, Brésil ou Afrique du Sud Volaille = Suisse ou France

Kalb = Schweiz Rind = Schweiz, Brasilien oder Südafrika Geflügel = Schweiz oder Frankreich





DESSERTS

Les entremets

Tageskuchen Gâteau du jour	CHF 6.--
Exotischer Fruchtsalat mit Limonensorbet Macédoine de fruits exotiques et sorbet au citron vert	CHF 8.--
Kreation von weisser Schokolade mit Kardamom, Glühwein und Feigen Composition de chocolat blanc à la cardamome, vin chaud et figues	CHF 14.--





Kleine Käseauswahl mit Trauben-Orangen-Chutney Früchtebrot Sélection de fromages et chutney aux raisins et oranges Pain aux fruits	CHF 13.--
Zimt-Halbgefrorenes mit in Rum eingelegten Dörripflaumen Parfait glacé à la cannelle et pruneaux secs marinés au rhum	CHF 13.--
Rahmglace und Sorbets mit verschiedenen Aromen Glaces et sorbets diverses	pro Kugel CHF 3.-- par boule

Les prix susmentionnés comprennent la TVA de 8%.
Die Mehrwertsteuer von 8% ist in allen Preisen inbegriffen.





SPEZIALITÄTEN IM OFFENAUSSCHANK

1dl

Weissweine

Schweiz	930	Viognier del Ticino Tenuta Vitivinicola Ferrari Roberto e Fam., Stabio		2007/08	CHF 9.--
Österreich	934	kalmuck, Grüner Veltliner Gritsch Mauritiushof, Spitz		2008/09	CHF 6.50
Italien	932	KUE Insolia und Viognier Cantina Brugnano, Partinico	DOC	2009/10	CHF 7.--

1dl

Rotweine

Schweiz	936	Humagne Rouge Ch. Bonvin, Sion	AOC	2008/09	CHF 8.50
Frankreich	940	Les Pins Domaine Carpy, Fitou	AOC	2007	CHF 7.--
Italien	942	NAISI Cantina Brugnano, Partinico	DOC	2007	CHF 7.--





MITTAGSKARTE

Carte du déjeuner

Aufgeschäumtes Süsskartoffelsamtsüppchen mit Ingwer und Curry Fleurette de patates douces au curry et gingembre	CHF 8.--
Salatkomposition mit Wachtelei und Hüttenkäse-Tatar Grissini mit Parmaschinken Dressing nach Wahl Composition de salades mêlées à l'œuf de caille et tartare de fromage granulé Grissini au jambon de Parme Dressing au choix	CHF 15.--
Kartoffeltörtchen mit Lachs-Tatar auf roh mariniertem Lachs-Carpaccio Tarte de pommes de terre et tartare de saumon sur carpaccio de saumon d'Orkney cru mariné	CHF 26.--





- Gebratene lauwarmer Kaninchenfiletstreifen und Riesenkrevetten
Nüsslisalat und Chicorée mit Cashew-Nüssen und Trauben an Apfeldressing
Lamelles de filet de lapin et crevettes géantes sautées tièdes sur
salade de doucette et endives belges aux noix de cajou et raisins avec dressing aux pommes **CHF 26.--**
- Ravioli mit Schmorbraten-Spinat-Füllung an Salbeibutter mit
Frühlingszwiebelringen und Tomatenwürfeln **CHF 24.--**
Ravioli de viande braisée et épinards au beurre de sauge
avec rondelles d'oignons de printemps et dés de tomates
- Spaghetti mit Parmaschinken, Stangensellerie, Champignons,
Taggiasca-Oliven und Peperoncini **CHF 22.--**
Spaghetti au jambon de Parme, céleri en branches, champignons,
olives Taggiasca et piments
- Gebratene Seezungenfiletstreifen mit Artischocken- und Champignons-Vierteln
Nusskartoffeln **CHF 48.--**
Goujonnettes de filet de sole sautées aux quartiers de fond d'artichauts et de champignons
Pommes de terre noisettes





Grilliertes Lachsschnitzel mit Rotweinbutter auf jungen grünen Bohnen mit Schalotten
Escalope de saumon grillée au beurre de vin rouge sur haricots verts frais aux échalotes CHF 44.--

Grilliertes Rindspallard mit Shitake-Pilzen, roten Zwiebeln, Peperoncini,
Kefen und glasierten Apfelspalten CHF 45.--
Paillarde de bœuf grillée aux shitaké, pousses de soja, piments, pois mange-tout,
oignons rouges et quartiers de pommes glacées

Kalbs-Piccata « Don Caruso » CHF 42.--
Blattpetersilien-Acquerello Risotto legiert mit Parmigiano Reggiano und Zucchetti-Pizza
Piccata de veau « Don Caruso »
Risotto Acquerello au persil plat crémeux lié au Parmiggiano Reggiano et pizza de courgettes

Veau = Suisse Bœuf = Suisse, Brésil ou Afrique du Sud Volaille = Suisse ou France

Kalb = Schweiz Rind = Schweiz, Brasilien oder Südafrika Geflügel = Schweiz oder Frankreich





DESSERTS

Les entremets

Tageskuchen Gâteau du jour	CHF 6.--
Exotischer Fruchtsalat mit Limonensorbet Macédoine de fruits exotiques et sorbet au citron vert	CHF 8.--
Kreation von weisser Schokolade mit Kardamom, Glühwein und Feigen Composition de chocolat blanc à la cardamome, vin chaud et figues	CHF 14.--





Kleine Käseauswahl mit Trauben-Orangen-Chutney Früchtebrot Sélection de fromages et chutney aux raisins et oranges Pain aux fruits	CHF 13.--
Zimt-Halbgefrorenes mit in Rum eingelegten Dörripflaumen Parfait glacé à la cannelle et pruneaux secs marinés au rhum	CHF 13.--
Rahmglace und Sorbets mit verschiedenen Aromen Glaces et sorbets diverses	pro Kugel CHF 3.-- par boule

Les prix susmentionnés comprennent la TVA de 8%.
Die Mehrwertsteuer von 8% ist in allen Preisen inbegriffen.





SPEZIALITÄTEN IM OFFENAUSSCHANK

1dl

Weissweine

Schweiz	930	Viognier del Ticino Tenuta Vitivinicola Ferrari Roberto e Fam., Stabio		2007/08	CHF 9.--
Österreich	934	kalmuck, Grüner Veltliner Gritsch Mauritiushof, Spitz		2008/09	CHF 6.50
Italien	932	KUE Insolia und Viognier Cantina Brugnano, Partinico	DOC	2009/10	CHF 7.--

1dl

Rotweine

Schweiz	936	Humagne Rouge Ch. Bonvin, Sion	AOC	2008/09	CHF 8.50
Frankreich	940	Les Pins Domaine Carpy, Fitou	AOC	2007	CHF 7.--
Italien	942	NAISI Cantina Brugnano, Partinico	DOC	2007	CHF 7.--





MITTAGSKARTE

Carte du déjeuner

Aufgeschäumtes Süsskartoffelsamtsüppchen mit Ingwer und Curry Fleurette de patates douces au curry et gingembre	CHF 8.--
Salatkomposition mit Wachtelei und Hüttenkäse-Tatar Grissini mit Parmaschinken Dressing nach Wahl Composition de salades mêlées à l'œuf de caille et tartare de fromage granulé Grissini au jambon de Parme Dressing au choix	CHF 15.--
Kartoffeltörtchen mit Lachs-Tatar auf roh mariniertem Lachs-Carpaccio Tarte de pommes de terre et tartare de saumon sur carpaccio de saumon d'Orkney cru mariné	CHF 26.--





- Gebratene lauwarmer Kaninchenfiletstreifen und Riesenkrevetten
Nüsslisalat und Chicorée mit Cashew-Nüssen und Trauben an Apfeldressing
Lamelles de filet de lapin et crevettes géantes sautées tièdes sur
salade de doucette et endives belges aux noix de cajou et raisins avec dressing aux pommes **CHF 26.--**
- Ravioli mit Schmorbraten-Spinat-Füllung an Salbeibutter mit
Frühlingszwiebelringen und Tomatenwürfeln **CHF 24.--**
Ravioli de viande braisée et épinards au beurre de sauge
avec rondelles d'oignons de printemps et dés de tomates
- Spaghetti mit Parmaschinken, Stangensellerie, Champignons,
Taggiasca-Oliven und Peperoncini **CHF 22.--**
Spaghetti au jambon de Parme, céleri en branches, champignons,
olives Taggiasca et piments
- Gebratene Seezungenfiletstreifen mit Artischocken- und Champignons-Vierteln
Nusskartoffeln **CHF 48.--**
Goujonnettes de filet de sole sautées aux quartiers de fond d'artichauts et de champignons
Pommes de terre noisettes





Grilliertes Lachsschnitzel mit Rotweinbutter auf jungen grünen Bohnen mit Schalotten
Escalope de saumon grillée au beurre de vin rouge sur haricots verts frais aux échalotes CHF 44.--

Grilliertes Rindspallard mit Shitake-Pilzen, roten Zwiebeln, Peperoncini,
Kefen und glasierten Apfelspalten CHF 45.--
Paillarde de bœuf grillée aux shitaké, pousses de soja, piments, pois mange-tout,
oignons rouges et quartiers de pommes glacées

Kalbs-Piccata « Don Caruso » CHF 42.--
Blattpetersilien-Acquerello Risotto legiert mit Parmigiano Reggiano und Zucchetti-Pizza
Piccata de veau « Don Caruso »
Risotto Acquerello au persil plat crémeux lié au Parmiggiano Reggiano et pizza de courgettes

Veau = Suisse Bœuf = Suisse, Brésil ou Afrique du Sud Volaille = Suisse ou France

Kalb = Schweiz Rind = Schweiz, Brasilien oder Südafrika Geflügel = Schweiz oder Frankreich





DESSERTS

Les entremets

Tageskuchen Gâteau du jour	CHF 6.--
Exotischer Fruchtsalat mit Limonensorbet Macédoine de fruits exotiques et sorbet au citron vert	CHF 8.--
Kreation von weisser Schokolade mit Kardamom, Glühwein und Feigen Composition de chocolat blanc à la cardamome, vin chaud et figues	CHF 14.--





Kleine Käseauswahl mit Trauben-Orangen-Chutney Früchtebrot Sélection de fromages et chutney aux raisins et oranges Pain aux fruits	CHF 13.--
Zimt-Halbgefrorenes mit in Rum eingelegten Dörripflaumen Parfait glacé à la cannelle et pruneaux secs marinés au rhum	CHF 13.--
Rahmglace und Sorbets mit verschiedenen Aromen Glaces et sorbets diverses	pro Kugel CHF 3.-- par boule

Les prix susmentionnés comprennent la TVA de 8%.
Die Mehrwertsteuer von 8% ist in allen Preisen inbegriffen.





SPEZIALITÄTEN IM OFFENAUSSCHANK

1dl

Weissweine

Schweiz	930	Viognier del Ticino Tenuta Vitivinicola Ferrari Roberto e Fam., Stabio		2007/08	CHF 9.--
Österreich	934	kalmuck, Grüner Veltliner Gritsch Mauritiushof, Spitz		2008/09	CHF 6.50
Italien	932	KUE Insolia und Viognier Cantina Brugnano, Partinico	DOC	2009/10	CHF 7.--

1dl

Rotweine

Schweiz	936	Humagne Rouge Ch. Bonvin, Sion	AOC	2008/09	CHF 8.50
Frankreich	940	Les Pins Domaine Carpy, Fitou	AOC	2007	CHF 7.--
Italien	942	NAISI Cantina Brugnano, Partinico	DOC	2007	CHF 7.--





MITTAGSKARTE

Carte du déjeuner

Aufgeschäumtes Süsskartoffelsamtsüppchen mit Ingwer und Curry Fleurette de patates douces au curry et gingembre	CHF 8.--
Salatkomposition mit Wachtelei und Hüttenkäse-Tatar Grissini mit Parmaschinken Dressing nach Wahl Composition de salades mêlées à l'œuf de caille et tartare de fromage granulé Grissini au jambon de Parme Dressing au choix	CHF 15.--
Kartoffeltörtchen mit Lachs-Tatar auf roh mariniertem Lachs-Carpaccio Tarte de pommes de terre et tartare de saumon sur carpaccio de saumon d'Orkney cru mariné	CHF 26.--





- Gebratene lauwarmer Kaninchenfiletstreifen und Riesenkrevetten
Nüsslisalat und Chicorée mit Cashew-Nüssen und Trauben an Apfeldressing
Lamelles de filet de lapin et crevettes géantes sautées tièdes sur
salade de doucette et endives belges aux noix de cajou et raisins avec dressing aux pommes **CHF 26.--**
- Ravioli mit Schmorbraten-Spinat-Füllung an Salbeibutter mit
Frühlingszwiebelringen und Tomatenwürfeln **CHF 24.--**
Ravioli de viande braisée et épinards au beurre de sauge
avec rondelles d'oignons de printemps et dés de tomates
- Spaghetti mit Parmaschinken, Stangensellerie, Champignons,
Taggiasca-Oliven und Peperoncini **CHF 22.--**
Spaghetti au jambon de Parme, céleri en branches, champignons,
olives Taggiasca et piments
- Gebratene Seezungenfiletstreifen mit Artischocken- und Champignons-Vierteln
Nusskartoffeln **CHF 48.--**
Goujonnettes de filet de sole sautées aux quartiers de fond d'artichauts et de champignons
Pommes de terre noisettes





Grilliertes Lachsschnitzel mit Rotweinbutter auf jungen grünen Bohnen mit Schalotten
Escalope de saumon grillée au beurre de vin rouge sur haricots verts frais aux échalotes **CHF 44.--**

Grilliertes Rindspallard mit Shitake-Pilzen, roten Zwiebeln, Peperoncini,
Kefen und glasierten Apfelspalten **CHF 45.--**
Paillarde de bœuf grillée aux shitaké, pousses de soja, piments, pois mange-tout,
oignons rouges et quartiers de pommes glacées

Kalbs-Piccata « Don Caruso » **CHF 42.--**
Blattpetersilien-Acquerello Risotto legiert mit Parmigiano Reggiano und Zucchetti-Pizza
Piccata de veau « Don Caruso »
Risotto Acquerello au persil plat crémeux lié au Parmiggiano Reggiano et pizza de courgettes

Veau = Suisse Bœuf = Suisse, Brésil ou Afrique du Sud Volaille = Suisse ou France

Kalb = Schweiz Rind = Schweiz, Brasilien oder Südafrika Geflügel = Schweiz oder Frankreich





DESSERTS

Les entremets

Tageskuchen Gâteau du jour	CHF 6.--
Exotischer Fruchtsalat mit Limonensorbet Macédoine de fruits exotiques et sorbet au citron vert	CHF 8.--
Kreation von weisser Schokolade mit Kardamom, Glühwein und Feigen Composition de chocolat blanc à la cardamome, vin chaud et figues	CHF 14.--





Kleine Käseauswahl mit Trauben-Orangen-Chutney Früchtebrot Sélection de fromages et chutney aux raisins et oranges Pain aux fruits	CHF 13.--
Zimt-Halbgefrorenes mit in Rum eingelegten Dörripflaumen Parfait glacé à la cannelle et pruneaux secs marinés au rhum	CHF 13.--
Rahmglace und Sorbets mit verschiedenen Aromen Glaces et sorbets diverses	pro Kugel CHF 3.-- par boule

Les prix susmentionnés comprennent la TVA de 8%.
Die Mehrwertsteuer von 8% ist in allen Preisen inbegriffen.





SPEZIALITÄTEN IM OFFENAUSSCHANK

1dl

Weissweine

Schweiz	930	Viognier del Ticino Tenuta Vitivinicola Ferrari Roberto e Fam., Stabio		2007/08	CHF 9.--
Österreich	934	kalmuck, Grüner Veltliner Gritsch Mauritiushof, Spitz		2008/09	CHF 6.50
Italien	932	KUE Insolia und Viognier Cantina Brugnano, Partinico	DOC	2009/10	CHF 7.--

1dl

Rotweine

Schweiz	936	Humagne Rouge Ch. Bonvin, Sion	AOC	2008/09	CHF 8.50
Frankreich	940	Les Pins Domaine Carpy, Fitou	AOC	2007	CHF 7.--
Italien	942	NAISI Cantina Brugnano, Partinico	DOC	2007	CHF 7.--





MITTAGSKARTE

Carte du déjeuner

Aufgeschäumtes Süsskartoffelsamtsüppchen mit Ingwer und Curry Fleurette de patates douces au curry et gingembre	CHF 8.--
Salatkomposition mit Wachtelei und Hüttenkäse-Tatar Grissini mit Parmaschinken Dressing nach Wahl Composition de salades mêlées à l'œuf de caille et tartare de fromage granulé Grissini au jambon de Parme Dressing au choix	CHF 15.--
Kartoffeltörtchen mit Lachs-Tatar auf roh mariniertem Lachs-Carpaccio Tarte de pommes de terre et tartare de saumon sur carpaccio de saumon d'Orkney cru mariné	CHF 26.--





- Gebratene lauwarmer Kaninchenfiletstreifen und Riesenkrevetten
Nüsslisalat und Chicorée mit Cashew-Nüssen und Trauben an Apfeldressing
Lamelles de filet de lapin et crevettes géantes sautées tièdes sur
salade de doucette et endives belges aux noix de cajou et raisins avec dressing aux pommes **CHF 26.--**
- Ravioli mit Schmorbraten-Spinat-Füllung an Salbeibutter mit
Frühlingszwiebelringen und Tomatenwürfeln **CHF 24.--**
Ravioli de viande braisée et épinards au beurre de sauge
avec rondelles d'oignons de printemps et dés de tomates
- Spaghetti mit Parmaschinken, Stangensellerie, Champignons,
Taggiasca-Oliven und Peperoncini **CHF 22.--**
Spaghetti au jambon de Parme, céleri en branches, champignons,
olives Taggiasca et piments
- Gebratene Seezungenfiletstreifen mit Artischocken- und Champignons-Vierteln
Nusskartoffeln **CHF 48.--**
Goujonnettes de filet de sole sautées aux quartiers de fond d'artichauts et de champignons
Pommes de terre noisettes





Grilliertes Lachsschnitzel mit Rotweinbutter auf jungen grünen Bohnen mit Schalotten
Escalope de saumon grillée au beurre de vin rouge sur haricots verts frais aux échalotes CHF 44.--

Grilliertes Rindspailard mit Shitake-Pilzen, roten Zwiebeln, Peperoncini,
Kefen und glasierten Apfelspalten CHF 45.--
Paillarde de bœuf grillée aux shitaké, pousses de soja, piments, pois mange-tout,
oignons rouges et quartiers de pommes glacées

Kalbs-Piccata « Don Caruso » CHF 42.--
Blattpetersilien-Acquerello Risotto legiert mit Parmigiano Reggiano und Zucchetti-Pizza
Piccata de veau « Don Caruso »
Risotto Acquerello au persil plat crémeux lié au Parmiggiano Reggiano et pizza de courgettes

Veau = Suisse Bœuf = Suisse, Brésil ou Afrique du Sud Volaille = Suisse ou France

Kalb = Schweiz Rind = Schweiz, Brasilien oder Südafrika Geflügel = Schweiz oder Frankreich





DESSERTS

Les entremets

Tageskuchen Gâteau du jour	CHF 6.--
Exotischer Fruchtsalat mit Limonensorbet Macédoine de fruits exotiques et sorbet au citron vert	CHF 8.--
Kreation von weisser Schokolade mit Kardamom, Glühwein und Feigen Composition de chocolat blanc à la cardamome, vin chaud et figues	CHF 14.--





Kleine Käseauswahl mit Trauben-Orangen-Chutney Früchtebrot Sélection de fromages et chutney aux raisins et oranges Pain aux fruits	CHF 13.--
Zimt-Halbgefrorenes mit in Rum eingelegten Dörripflaumen Parfait glacé à la cannelle et pruneaux secs marinés au rhum	CHF 13.--
Rahmglace und Sorbets mit verschiedenen Aromen Glaces et sorbets diverses	pro Kugel CHF 3.-- par boule

Les prix susmentionnés comprennent la TVA de 8%.
Die Mehrwertsteuer von 8% ist in allen Preisen inbegriffen.





SPEZIALITÄTEN IM OFFENAUSSCHANK

1dl

Weissweine

Schweiz	930	Viognier del Ticino Tenuta Vitivinicola Ferrari Roberto e Fam., Stabio		2007/08	CHF 9.--
Österreich	934	kalmuck, Grüner Veltliner Gritsch Mauritiushof, Spitz		2008/09	CHF 6.50
Italien	932	KUE Insolia und Viognier Cantina Brugnano, Partinico	DOC	2009/10	CHF 7.--

1dl

Rotweine

Schweiz	936	Humagne Rouge Ch. Bonvin, Sion	AOC	2008/09	CHF 8.50
Frankreich	940	Les Pins Domaine Carpy, Fitou	AOC	2007	CHF 7.--
Italien	942	NAISI Cantina Brugnano, Partinico	DOC	2007	CHF 7.--

