

EMPFEHLUNG

aus der Küche

VORSPEISE

Pimientos del Padron Paprikaschoten nach spanischer Art	18.50
Pulpo a la Gallega Tintenfisch & Kartoffeln mit Olivenöl & Paprika	27.50
Funghi Misti Gemischte Pilze kurz angebraten	28.50
Red Tuna Tartar mit Orangen, Pfefferminze	26.50
Randencarpaccio mit Apfel & Walnüssesplitter	19.50

HAUPTGANG

Aubergine Viola gefüllt mit Spaghetti, Aubergine, Ricotta Siciliana, Pinienkernen an einer Tomatensauce	33.50
Risotto mit Kürbis, Gorgonzola & Pinienkerne	32.50
Tintenfisch & Crevetten flambiert mit Cognac dazu Strozzapreti an einer Tomaten-Basilikum Sauce	36.50
Cavatelli mit italienischer Salsiccia & Cime de Rapa	34.50
Ganzer Baby Seeteufel al Prosecco, mit Kapern & Oliven dazu Kartoffelstock & Karotten	48.50
Aufgeschnittenes Filet auf Cime di Rapa (Italienischer Stängelkohl) & Kartoffelgratin	59.50
Barbecue Rindsrippen 13 Stunden geschmorte Rippen, dazu Pink Risotto & Zucchini	48.50
Ossobucco vom Kalb dazu Polenta und Broccoli	41.50
Kalbsleber mit Rösti & Zwiebeln	39.50
ZÜRI Gschnätzlets Klassiker	47.50

DESSERT

Lava Schokoladen Kuchen Schoko-Törtchen mit flüssigem Kern dazu Fior di Latte Kugel	13.50
Weisses Schoggimousse mit Waldbeeren	12.50