

11:30 - 14:30 UHR 18:00 - 22:00 UHR

Menu Molinari

Saisonales Menu Gourmand

Carpaccio Molinari - Dry Aged Beef mit Rucola, Grana Padano und Olivenöl

Carpaccio Molinari - Dry Aged Beef with Rucola, Grana Padano and olive oil

CHF 16.50/ 23.50

Ravioli mit Trüffelschinken und Ricotta an cremiger sauce und Grana Padano

Ravioli with Truffle ham and ricotta with creamy sauce and Grana Padano

CHF 18.50 / 28.50

Kalbs Cordon bleu mit Trüffelschinken, Steinpilze und Raclette serviert mit

Trüffelpommes und Saisongemüse

Cordon bleu with truffle ham, mushrooms and raclette served with truffle fries and vegetables

CHF 42.50

Aprikosensorbet mit Apricotine

Apricot sorbet with apricotine

CHF 9.50

4-Gang Menupreis CHF 78.00

4-Course menu price CHF 78.00

Dolci

Hausgemachte süsse Versuchungen

Gelato artigianale

CHF 4.50

Hausgemachte Glacéauswahl

Homemade ice cream choice

Coppa del Nonno

CHF 7.50

Eiscafé hausgemacht

Ice coffee home made

Dessert fatti in casa dalla vetrina

Hausgemachte Dessert aus der Vitrine

Homemade dessert from the showcase

Diese Gerichte sind vegetarisch
This dish is vegetarian



Über Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien auslösen können, informieren wir Dich gerne auf Anfrage.

Alle Preise in CHF inklusive MwSt. und Service.

We will be happy to inform you about ingredients in our dishes that may cause allergies on request.

All prices in CHF including VAT and service.