

HÄRZLICH WILLKOMMEN

WARM WELCOME



Stilvolles Ambiente, interessante Menschen, exquisiter Gaumenschmaus. Dieses können Gründe für die Wahl unseres Restaurants sein.

Genießen Sie den Geschmack unserer Speisen, den Geschmack, die Authentizität, die Frische. Entdecken Sie unsere Mediterrane Küche, eine Auswahl aus Vegetarischen Gerichten, unsere hausgemachte Pasta, die reich an wertvollen, natürlichen Produkten und einzigartigem Geschmack ist.

Und, welche beste Erfahrung ist nicht von einem guten Glas begleitet. Um die Seele zu heilen und den Körper zu unterstützen, soll jedes Gericht mit Wein harmonisieren, damit es noch angenehmer im Geschmack und eine Freude für den Gaumen wird.

Stylish ambience, interesting people, exquisite culinary delights. These can be reasons for choosing our restaurant.

Enjoy the taste of our dishes, the taste, the authenticity, the freshness. Discover our Mediterranean cuisine, a choice of vegetarian dishes, our homemade pasta rich in precious, natural products and unique flavors.

And, what best experience isn't accompanied by a good glass. In order to heal the soul and support the body, every dish should be harmonized with wine, so that it becomes even more pleasant in taste and a delight for the palate.

VORSPEISEN / APPETIZERS

Vitello tonnato, Mayonaise-Thunfischsauce Vitello tonnato, mayonnaise tuna sauce	CHF 29
Rindstatar, leicht scharf, Toast, Butter Beef tartare, slightly spicy, toast, butter	CHF 22
Rindscarpaccio, Senfrüchte, Parmesan, Trevisana Beef carpaccio, mustard fruits, Parmesan, Trevisana	CHF 18
Tris Piemonte, Auswahl aus allen drei Vorspeisen Tris Piemonte, choice of all three starters	CHF 29
Hausmarinierter Lachs, Fenchel-Orangensalat Home marinated salmon, fennel and orange salad	CHF 16
Ceviche vom Thunfisch, Ingwer-Zitronenmarinade, rote Zwiebeln Tuna ceviche, ginger-lemon marinade, red onions	CHF 19
Hausgemachte Frühlingsrolle, Crevetten-Gemüsefüllung, Soyasauce Homemade spring roll, shrimp and vegetable filling, soy sauce	CHF 16
Tris Mare, Auswahl aus allen drei Vorspeisen Tris Mare, choice of all three starters	CHF 32
Brocoli Salat, Linsen, Granatapfelkerne Broccoli salad, lentils, pomegranate seeds	CHF 12
Ratatouille, Burrata, Cherrytomaten Ratatouille, burrata, cherry tomatoes	CHF 16
Randencarpaccio süss-sauer, Sauerrahm, Meeresspargeln Sweet and sour beetroot carpaccio, sour cream, glasswort	CHF 12
Tris Vegi, Auswahl aus allen drei Vorspeisen Tris Vegi, choice of all three starters	CHF 24

SUPPEN / SOUPS

Kürbiscremesuppe, Kürbiskerne, Kürbiskernöl Pumpkin soup, pumpkin seeds, pumpkin seed oil	CHF 11
Italienische Brotsuppe, Calamaretti Italian bread soup, small squid	CHF 11

TEIGWAREN & RISOTTO / PASTA & RISOTTO

Hausgemachte mezze maniche, drei Tomatensauce
Homemade mezze maniche, three tomatoes sauce CHF 19

Gnocchi Stockalperhof, Zucchetti creme, Miesmuscheln
Homemade gnocchi, zucchini cream, mussels CHF 16

Hausgemachte Spaghetti, Pistazien Pesto, Tartar Riesencrevette
Homemade spaghetti, pistachio pesto, Shrimps tartar CHF 22

Risotto Topinambur, Venusmuscheln, Zitronenzeste
Risotto topinambur, clams, lemon zest CHF 18

Hausgemachte Agnolotti, Fleischfüllung, frische Geflügelbouillon
Homemade Agnolotti, meat filling, fresh poultry bouillon CHF 26

VEGETARISCHE GERICHTE / VEGETARIAN DISHES

Gefüllte Rote Zwieblen, Ricotta, Pinienkerne, Tyhmian,
Vermouth-Rahmsauce
Stuffed red onions, Ricotta, pine nuts, thyme,
Vermouth cream sauce CHF 16

Saubohnen, Zikorien
Broad beans, chicory CHF 16

HAUPTGÄNGE / MAIN COURSES

Rindsfilet im Spinatmantel, Morcheln, Marktgemüse Beef fillet with spinach coat, morels, seasonal vegetables	CHF 49
Lammrücken mit Kräutern, Rosmarinjus, Marktgemüse Rack of lamb with herbs, rosemary jus, seasonal vegetables	CHF 39
Schweinebäckchen geschmohrt, Marktgemüse Braised pork cheeks, seasonal vegetables	CHF 29
Kabeljau, karamellisiert, Marktgemüse Cod caramelized, seasonal vegetables	CHF 32

BEILAGEN / SIDE DISHES

Pommes-frites
French fries

Hausgemachte Tagliolini
Home made Tagliolini

Parmesanrisotto
Parmesanrisotto

Herkunft Wurstwaren: Italien / Schweiz
Herkunft Speck / speck / bacon: Schweiz
Herkunft Rind / manzo / beef: Schweiz, Neuseeland, Irland, Schottland
Herkunft Garnelen / gamberi / shrimps: Thailand
Herkunft Kalb/ vitello / veal: Schweiz
Herkunft Schwein / maiale / porc: Schweiz, Spanien, Italien