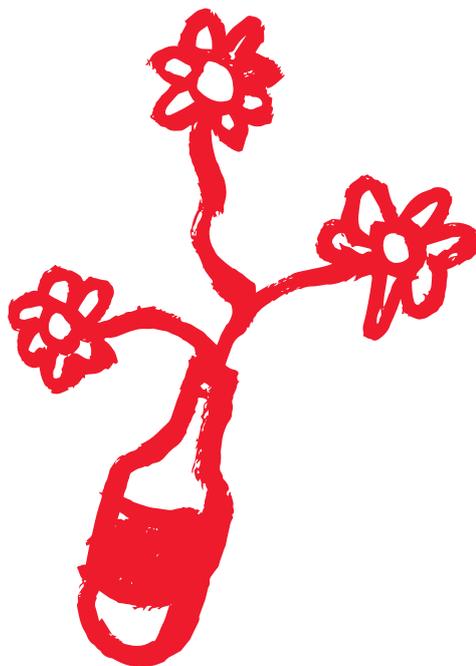


# dinner



## Brot & Olivenöl

*Gibt's bei uns einfach  
so dazu*

*Wir empfehlen unser  
knusprig-aromatisches  
Sauerteigbrot mit Jersey  
Butter 6.00*

## Vorspeisen

**Kohl-Rüebli Salat an Kasta-  
nienhonig Dressing (V)**  
15.00

**mit Guanciale**  
+ 5.00

**Rindstatar vom Charra Rind**  
*am Tisch frisch zubereitet*  
26.00/34.00

**Pulpo Hotdog**  
*mit Sobrasada-Mayonnaise,  
Kohl-Rüebli Salat mit Limette  
und Kartoffelchips*  
22.00

**Topinambur-Steinpilzcrème-  
suppe (V)**  
*mit Sauerteig-Croûtons und  
Kürbiskernöl*  
16.00

**Entenleber Terrine**  
*mit Portwein-Zwiebelconfit  
und Eierschwämmli*  
21.00

## Pasta

**Spaghetti al sugo  
di pomodoro (V)**  
*nach Richi's Rezept*  
18.00/21.00

**Hummer Fregola Sarda**  
*mit Meeresfrüchten*  
25.00/38.00

**Mafaldine con funghi  
porcini in salsa  
al vino bianco (V)**  
26.00/39.00

## Kinder bis 65 Jahre

**Meat Balls mit  
Tomatensauce  
und Kartoffelstock**  
15.00

**Fischstäbli mit  
Petersilienkartoffeln  
an Rahmspinat**  
15.00

**Pasta Pomodoro (V)**  
12.00

## Hauptspeisen

**Geschmorte Bäckchen vom  
Pata Negra Schwein**  
*mit Wirz, Chorizo und  
Kartoffelstock*  
52.00

**Ricotta-Gnocchi mit Kürbis-  
crème, Federkohl, Pilzen,  
karamelierten Apfelschnitzen  
und Rosmarinmandeln (V)**  
36.00

**Coq au vin im Töpfli  
mit pommes mousseline**  
*vom Appenzeller  
Riebelmais-Huhn*  
44.00

**Fischstäbli mit  
Petersilienkartoffel  
an Rahmspinat**  
*Kindheitserinnerungen,  
aber mit dem Rückenfilet  
vom Dorsch*  
39.00

**Rindsfilet Madagascar  
mit Züri Fries, Pfefferjus**  
*Spanisches Charra Rind von  
unseren Freunden von LUMA*  
58.00

## Dessert

**Macadamia Fondant  
mit Himbeersorbet und  
karamellierter  
weisser Schokolade**  
16.00

**Lava Tiramisu**  
15.00

Die Deklaration für  
die Dinnerkarte  
V = Vegetarisch  
Rind: CH; UR  
Schwein: CH  
Pulpo, Vongole: IT  
Dorsch: MSC CA