

Der Chef empfiehlt

Tomatensalat mit Balsamico-Dressing	10
Basilikum, Knoblauchbrot & Aione-Salz	
mit Burrata	20
mit lauwarmen Ziegenkäse	17
Gebratenes Lachsforellenfilet aus Rubigen	39
«Delli-Risotto»	
Thymian-Orangenpesto	
«Agnolotti al limone»	23
Salbeibutter, Kirschtomaten & Parmesancrunch	
Kalter Roastbeefsteller	32
Pommes frites oder gemischter Fährisalat	
hausgemachte Tartarsauce	
Joghurt-Vanilleschaum	11
Aprikosenkompott & Meringue	

Weinempfehlung

Aagne, AOC	10cl	7
<i>Riesling-Silvaner</i>		
Familie Gysel, Schaffhausen		
Aione, IGT	10cl	8.5
<i>Sangiovese / Cabernet-Franc / Cabernet Sauvignon</i>		
Podere L' AIONE – Montecatini, Toskana, Italien		

alle Preise in CHF, inklusiv gesetzlicher MwSt.

