

# ABEND KART

VORSPEISE

**Caprese** chf 20

Mit Tris von Tomaten und Büffel- Burrata

**Lachstartar** chf 24

mit Avocado-Guacamole und  
Cherry-Tomaten

**Tintenfisch-Carpaccio** chf 27

mit Safran-Kartoffeln, mit knusprigem  
Sellerie und Tomaten-Confit

**Catalana von roten Garnelen** chf 28

serviert auf Dattelcremetomaten  
und Gurken in Osmose

**Anchovis aus Kantabrien** chf 28

serviert mit Bauernbrot und  
Büffel-Burrata

AUFSCHNITTPLATTE

**Auswahl von Aufschnitt** chf 45  
*(für 2 Personen)*

mit Culaccia, mit Salami von Felino, Mortadella  
slow food und Tessiner Trockenfleisch

**Käse-Uhr** chf 22

Blu di capra Voralpenziegerkäse,  
Gottardo-Kuhkäse, Emmentaler und  
Grana Padano d.o.p., in Begleitung  
von Honig und Apfel-Zwiebel-Chutney

ERSTE GÄNGE

**Schiaffoni- Teigwaren alla  
Iberische Carbonara**

salzige Zabaione, knusprige  
iberische Guanciale und  
Manchego-Pecorinokäse

CHF 20

**Spaghetti alla Chitarra**

mit knusprige Muscheln

CHF 24

**Fregola alla Mediterranea**

*(Für 2 Personen)*

mit Meeresfrüchten, Krebstieren,  
Gemüse, Zitronenessenz und Basilikum

CHF 26

**Eier-Nudeln**

auf crudaiola-Art mit sizilianischen  
roten Garnelen

CHF 32

BEILAGE

Gemischter Salat chf 6  
Pommes frites/ gebackene Kartoffeln chf 6

HAUPTGÄNGE

**Tonnè vom Kalbfleisch** chf 26  
aus schweizer Rumpsteak, bei  
niedriger Temperatur gekocht

**halbes Hähnchen alla Diavola** chf 26  
mit Bratkartoffeln

**Entrecote** chf 40  
serviert mit Bratkartoffeln

**Wolfsbarschfilet** chf 30  
serviert mit Gemüse der Saison

**gemischte Fritüre** chf 34  
mit Kalmaren, Garnelen , Stockfisch und  
Limetten-Ingwer-Mayonnaise

**Veggie Burger** chf 24  
mit Hülsenfrüchten und Gemüse  
garniert mit Guacamole und Confit- Tomaten

DESSERT

**Sorbetti** chf 7

Erdbeere, Zitrone, grüner Apfel

**Geschnittene Früchte** chf 10

**Mariniertes Ananas-Carpaccio** chf 10

**Tiramisù von CALA** chf 12

mit handwerklich hergestellten  
Kaffee-Savoardi

**Pavlova** chf 12

Meringue und Beeren

**Eis**

*(3 chf 1 Kugel, 5 chf 2 Kugeln, 7 chf 3 Kugeln)*

Sahne, Schokolade, Pistazie, Haselnuss

Für Veganer und Vegetarier:  
Fragen Sie einfach die Servicepersonal,  
die Ihnen gerne eine Lösung, die Ihren  
Vorstellungen entspricht, vorschlägt

Herkunft des Fleische:  
Schweiz, Italien

Herkunft der Meeresprodukte  
Mittelmeer und Atlantik.

Fisch, der roh konsumiert werden soll,  
wird mit dem Verfahren der Schockkühlung  
behandelt.

Angaben zu Stoffen, die Allergien oder  
andere unerwünschte Wirkungen  
hervorrufen können, sind bei den  
Mitarbeitern erhältlich.