

## Unsere Grillspezialitäten

Gegrillte Seezunge an Limetten- Basilikumöl

CHF 48

Thunfischmedaillons an getrockneten Tomaten  
und Olivenöl

CHF 49

Scheibe vom Tschierver Rindsfilet an  
Berner Sauce

CHF 49

„Tagliata“ vom Rindsentrecôte mit  
reinem Himalaja Ur- Salz

CHF 43

## Dalla griglia

Sogliola grigliata all'olio di basilico e lime

Medaglioni di tonno con pomodori secchi e  
olio d'oliva

Filetto di manzo di Tschierv con  
salsa bearnese

Tagliata di manzo al sale himalayano

## Unsere Pfannengerichte

Gebratene Saiblingsfilets nach Müllerin Art CHF 48

Wolfsbarschfilet mit Kapern und  
kleinen Ramata-Tomaten CHF 41

Lammkarree mit Pancetta und frischen Kräutern CHF 44

Kalbsschnitzel nach Wiener Art CHF 35

Beilagen zur Wahl:  
Kreolenreis, Nudeln, Risotto, Pommes frites oder  
gebratene Jungkartoffeln

Sämtliche Hauptgänge werden mit saisonalem  
Gemüse serviert.

## Dalla padella

Filetti di salmerino saltato alla mugnaia

Filetto di branzino con capperi e  
pomodori Ramata

Carré d'agnello arrostito alla pancetta ed erbe

Scaloppina di vitello alla viennese

Contorni a scelta:  
Riso naturale, Tagliatelle, Risotto, Patate fritte o  
Patate novelle arrosto

Tutti piatti vengono serviti con verdure di stagione.