

*Kürbiscrème Suppe
mit Speck und Croûtons*

CHF 9.50

Fagioli all'uccelletto

CHF 11.00

Pellegrino Artusi war ein berühmter italienischer Geschäftsmann und Schriftsteller des 19. Jahrhunderts, der "La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene" ("Die Wissenschaft des Kochens und die Kunst gut zu Essen") geschrieben hat, ein beliebtes Kochbuch, das auch heute noch viel verwendet wird. In diesem Buch stellte er ein toskanisches Gericht vor, das heutzutage ein Grundnahrungsmittel im Herbst ist, nämlich seine "Fagioli a guisa d'uccellini" ("Bohnen auf Vogelart"). Allerdings wird das Gericht heute Fagioli all'Uccelletto ("Bohnen des kleinen Vogels") genannt.

*Spaghetti alla chitarra mit
Kürbis, Salsiccia und
geräucherter Scamorza*

CHF 23.00

Steinpilzravioli

Gefüllt mit Lauch, Steinpilz und Heidelbeeren

CHF 25.00

*Geschmorte Kalbshaxe "Cremolata"
mit Safranrisotto*

CHF 32.50

Weinempfehlung



Majori Rosso

Toscana IGT

Bulichella

Merlot, Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc, Petit Verdot
vol. 14.5

pro dl CHF 8.10

7.5dl CHF 49.50

zum mitnehmen CHF 19.50