

# Lo Chef consiglia

## Unser Küchenchef empfiehlt

### Antipasti

#### Vorspeisen

<b>Zuppa di Asparagi</b> Spargel Cremesuppe	<b>Fr. 9.50</b>
<b>Insalata di carciofi al limone con parmigiano</b> Artischocken Salat an Zitronenolivenöl mit gehobeltem Parmesan	<b>Fr. 14.50</b>
<b>Formentino con uovo</b> Nüssli Salat mit Ei	<b>Fr. 12.00</b>

### Secondi

#### Hauptgängen

<b>Scaloppine di vitello ai carciofi servito con Tagliatelle</b> Kalbsschnitzel mit frischen Artischocken serviert mit Nudeln	<b>Fr. 36.00</b>
<b>Filetto di dentice in crosta su asparagi e risotto al limone</b> Snapper Filet im Kräuter-Grissini Kruste auf Spargeln und Zitronen-Risotto	<b>Fr. 42.00</b>
<b>Ravioli con ricotta di bufala e carciofi in salsa al mascarpone</b> Hausgemachte Ravioli mit Büffel-Ricotta und Artischocken Füllung an Mascarpone-Sauce	<b>Fr. 32.00</b>
<b>Tagliatelle con vitello, asparagi e panna</b> Hausgemachte Tagliatelle mit Kalbsstreifen, Spargel und Rahm	<b>Fr. 29.00</b>
<b>Gnocchi alla crema d'asparagi con prosciutto croccante</b> Hausgemachte Gnocchi an Spargel-Creme mit knusprigem Schinkenwürfeln	<b>Fr. 27.00</b>