



## *Saisonale Empfehlung des Chefs*

Knackige Blattsalate mit gebratenen Edelpilzen 14

Saftiges Kalbskotelette auf Ratatouille und dazu krosse Rosmarinkartoffeln 34.5

Constance's CUP  
feinstes Vanille Glace übergossen mit heissem Espresso 6

~\*~

Bruschetta pomodoro mit marinierten Würfeln von der Rispentomate und  
frischem Basilikum 8.5

Knackiges Salatbouquet mit Ziegenkäse, frischer Feige und geröstete Nüsse 12.5

Vitello Tonnato classico hauchdünne, rosa gebratene Kalbsnuss mit Thunfisch Sauce  
und Kapern 18.5

Black Tiger Garnelen Pfanne mit hausgemachtem Knoblauchbrot 24

Spaghetti aglio e olio mit gehobeltem Grana Padana 16.5

Gebratenes Doradenfilet auf cremigem Kräuterrisotto und buntem Gemüse 32

Caesar Salad mit grillierten Pouletbruststreifen, hausgemachten Crôutons und  
Grana Padana 21.5

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleglace und Rahm 7.5

Luftige Palatschinke mit Ricotta-Vanillecreme und Beeren 10.5

Bacio's Eiskaffee mit Vanilleglace, frischem Kaffee, Rahmhaube und einem Schuss  
Appenzeller Sântis Whiskey Dream 13

Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkl. Mwst.

Gerne geben wir Ihnen detailliert über mögliche Allergene in unseren Speisen Auskunft

Kalb CH, Garnelen VIE, Dorade TR, Poulet HU