



Ci auguriamo che tutti gli ospiti possano gustare appieno i nostri piatti cucinati con amore.

Siamo consapevoli che **alcune persone non tollerano determinati ingredienti** o, per esempio, prediligono una **dieta vegetariana o vegana** o che presuppongono altre regole alimentari. Naturalmente siamo felici di poter accontentare i nostri ospiti anche in queste situazioni. Invece su richiesta Heike e Giuseppe saranno lieti di informarvi in merito agli ingredienti contenuti nei nostri piatti che possono scatenare allergie o intolleranze.

Tuttavia, per poter offrire un'alternativa su misura, è necessario **un tempo di preavviso sufficiente**. Poiché molti degli ingredienti dei nostri piatti sono preparati freschi la mattina (operazione che richiede tempi medio lunghi) e considerato che la capacità della nostra cucina è limitata, non sempre sul momento, potremmo garantire una soluzione ottimale rispetto alle vostre richieste o necessità.

Per questo motivo, **vi chiediamo di informarci qualche giorno prima della vostra visita** e, di comunicarci la vostra particolare dieta. In questo modo ci sarà possibile prepararci e proporre una variante che tenga conto dei vostri desideri.

Wir wünschen uns, dass alle Gäste unsere mit viel Liebe gekochten Speisen voll und ganz genießen können. Uns ist bewusst, dass **manche Menschen bestimmte Inhaltsstoffe nicht vertragen** oder beispielsweise mit einer **vegetarischen oder veganen Ernährung** auf Produkte tierischer Herkunft verzichten. Auf diese Situationen stellen wir uns sehr gerne ein. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie Giuseppe und Heike gerne.

Um Ihnen eine passgenaue Alternative anbieten zu können, **benötigen wir allerdings einen ausreichenden zeitlichen Vorlauf**. Da wir viele zeitaufwändige Zutaten am selben Tag frisch vorproduzieren, können wir Ihnen je nach Auslastung unserer Küche eine spontane Lösung leider nicht garantieren.

Daher bitten wir Sie, uns einige Tage vor Ihrem Besuch über Ihre besondere Ernährungsform zu informieren. So können wir eine Variante vorbereiten, die Ihre Wünsche gezielt berücksichtigt.



“Lascio a voi”

La oramai tradizione di affidare
la scelta del menù allo chef,
così da avere la libertà creativa
di far vivere un'esperienza culinaria indimenticabile.
Stimolo, ispirazione artistica,
ardore della fantasia e dell'immaginazione,
inventiva, impronta dello chef...



„Es bleibt Ihnen überlassen“

Die mittlerweile bewährte Tradition,
dem Chef die Auswahl des Menüs anzuvertrauen,
damit er die kreative Freiheit hat,
dem Kunden ein unvergessliches
kulinarisches Erlebnis zu bieten.
Stimulus, künstlerische Inspiration,
Glut der Fantasie und der Vorstellungskraft,
Einfallsreichtum, Prägung des Chefs...

Business Lunch

da martedì a venerdì – von Dienstag bis Freitag
Menu 2 portate CHF 59.-



Menu degustazione

Menu 5 portate CHF 129.-
Abbinamento vino CHF 65.-
Menu 7 portate CHF 149.-
Abbinamento vino CHF 84.-



L'Arte accompagna il buon cibo

Nelle sale interne dell'Enoteca sono esposti i quadri di **James Juszczyk**.

Invece nel giardino e nelle sale interne sono esposte le sculture di **Raffael Benazzi**.

Per maggiori informazioni sulle opere esposte chiedete a Giuseppe e Heike.

In den Innenräumen der Osteria begleiten sie die Bilder von **James Juszczyk**.

Im Garten und in den Innenräumen sind die Skulpturen von **Raffael Benazzi** ausgestellt.

Für nähere Informationen über die Ausstellungsstücke, wenden Sie sich bitte an Giuseppe und Heike.

Provenienza delle nostre carni e pesci – Fleisch- und Fischherkunft:

Fegato grasso / Entenleber	FR
Vitello / Kalb	CH - Muotathal
Maiale / Schwein	CH - Appenzell
Manzo / Rind	CH/UR
Coda / Ochschwanz	CH
Agnello / Lamm	UK
Anatra / Ente	FR
Capesante / Jakobsmuschel	Fao 21
Astice / Hummer	CAN
Scampi	Fao 27
Lucioperca / Zander	Lago Maggiore
Branzino / Wolfsbarsch	Croazia / Kroatien
Ricciola / Kingfish	Fao 47