

Vorspeisen

Gemischter Salat⁸ der Saison 6,90

Gegrillte Champignons 6,90

Bruschetta „Classico“ 6,90

Nüssli Salat mit gebratenen Champignons oder gerösteten Kürbiskernen 8,90

Brot Käse Salat⁸ mit Speck², Tomaten & Schafskäse 8,90

Lauwarmer Bauernsalat⁸ mit gegrillten Scampis 12,90

Anti Pasti „à La Maison“¹¹ mit gegrilltem Gemüse,
Parmaschinken³ & Parmesankäse² 12,90

Auberginenrouladen mit Pesto⁶ und Mozzarellafüllung & Salatbouquet⁸ 12,90

Vorspeisen Variation

Tapas „à la Peja“

für 2 Personen auf Platten serviert 29,90

Herbst Spezial

Kürbiscremesuppe 9,90 

Bunter Herbstsalat⁸ mit Trauben, gerösteten Nüssen & Aloe Vera Dressing 11,90 

Fischsuppe mit gegrilltem Gemüse & Fischfiletstücken in Tomatenbrühe 12,90

Crêpes Souffle mit Gemüse, Schafskäse & Tomatensauce 12,90

Mango Litschi Risotto² mit Kokosmilch & Aloe Vera 15,90

Hausgemachte Ravioli mit Kürbisfüllung & Sahnesauce 16,90

Hähnchenbrustfilet mit Kürbis Risotto² & Bratenjus¹ 20,90


Zanderfilet „Safrano“ mit Gemüse Safran Nudeln 22,90

Lachsstücke gegrillt auf Tagliatelle mit Gemüse Dill-Sauce 22,90

Entenbrustfilet „La Barbarie“¹¹ mit Orangen Risotto² 22,90

Hirschragout¹ auf Maronen Risotto² 28,90

Rehrücken mit Granatapfel Risotto² & Bratenjus¹ 33,90

Txogitxu Filet (Edelfleisch von der Oma-Kuh aus dem Baskenland)
mit Kräuterbutter und Kürbis Rosmarin Kartoffeln 49,90 

Risotto

Kürbis Risotto² 12,90

Gemüse Risotto² „Picante“ 12,90

Birnen Risotto² mit Gorgonzola 12,90

Limonen Risotto² mit gegrillten Garnelen 18,90

Parmesan Risotto² „La Scapara“ mit Gemüse & gegrillten Garnelen 21,90

Paprika Risotto² mit gebratenen Rindfleischstreifen & Bratenjus¹ 22,90

Alle Preise in EURO, inklusive gesetzlich Mehrwertsteuer.


Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage von unserem Service Team.

¹ mit Farbstoff ² mit Konservierungsstoff ³ mit Natripphosphat ⁴ mit Nitrat ⁵ mit Antioxidationsmittel ⁶ mit Geschmacksverstärker ⁷ geschwefelt ⁸ geschwärzt ⁹ gewachst
¹⁰ mit Süßungsmittel ¹¹ enthält eine Phenylalaninquelle ¹² mit Phosphat ¹³ chininhaltig ¹⁴ koffeinhaltig


Pasta

- Spaghetti mit frischen Strauchtomaten & Basilikum 12,90
Spaghetti mit Garnelen, Strauchtomaten, Oliven⁸ & Knoblauch 20,90
Spaghetti „Charly“¹ mit gebratenen Rindfleischstreifen 23,90
Nudeln „Mediterrane“ vegetarisch 14,90
Gnocchi mit frischen Strauchtomaten, Mozzarella & Basilikum 14,90
Gnocchi mit Gorgonzolasauce 14,90
Gemüse Nudeln „Provence“⁶ in Tomatensahnesauce
& gegrilltem Putenfleisch 17,90
Caipirinha Nudeln mit Riesengarnelen 21,90

Hausgemachte Pasta

- Ravioli mit Gemüsefüllung & Tomatenragout 16,90 
Ravioli mit Trüffel Ricottafüllung & Safran Sahnesauce 17,90
Cappelletti mit Steinpilzfüllung & leichter Sahnesauce 17,90
Pasta Bonbons mit Ziegenkäse Walnussfüllung 17,90

Fleisch

- Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“¹ mit Rösti 26,90
Kalbs - Cordon Bleu^{2,3,5,12} mit Spätzle & Pilzrahmsauce¹ 26,90
Kalbsschnitzel mit Parmesan Risotto² & Pilzrahmsauce¹ 27,90
Saltimbocca³ auf Gemüse Risotto² & Limettensauce 27,90
Entrecote mit Gemüse Kartoffeln, Bratenjus¹ & Kräuterbutter 28,90
„Surf and Turf“ – gegrillte Riesengarnele mit USA Rinderfilet
auf Safran Risotto² mit Trüffelaroma 45,90 

Dessert

- Hausgemachtes Tiramisu^{10,14} 8,90
Gebratene Apfelringe mit Vanilleeis 8,90
Panna Cotta mit Erdbeer-Himbeer Sauce 8,90
Kokosmilch Panna Cotta mit Mangosauce 8,90
Crème brûlée 8,90
Dreierlei Sorbet 8,90 
Schoko Soufflé mit Vanilleeis 8,90

Surprise Menus

3 Gänge Überraschungs-Menü
für 35,- Euro pro Person!

5 Gänge Überraschungs-Menü
für 55,- Euro pro Person!