



# PILZLIKARTE

## Suppe

Hausgemachte  
Eierschwämmli-Crèmesuppe  
11.00

## Vorspeisen

Randen-Carpaccio  
mit Pecorino Vecchio di Val d'Orcia,  
eingelegten Steinpilzen,  
Apfelstückli und Walnüssen  
15.50

zweierlei Pilze  
frische Steinpilze und Eierschwämmli  
geschwenkt in Butter und Kräuter  
19.50

## Hauptspeisen

Gebratene Kalbsschnitzel  
an Eierschwämmli-rahmsauce  
serviert mit Tagliatelle  
41.50

Tagliatelle Gambarogno  
frische Nudeln mit Steinpilzen und US-Rindsfiletwürfeln,  
rassig gewürzt mit Knoblauch und Chili  
42.50

US-Rindsfilet-Mignon  
an Steinpilzrahmsauce  
serviert mit Bratkartoffeln  
52.50

Kalbleberli  
geschwenkt in frischen Eierschwämmli,  
roten Zwieblen und Kräutern  
dazu knusprige Butterrösti  
38.50

Sämiges Safranrisotto  
mit frischen gebratenen Eierschwämmli,  
Blattspinat und Kräutern  
31.50