



Starten Sie mit einem Apéro

Limoncello «Spritz» Lillet Wild Berry	11.00
“Blue Fire” Blue Curaçao Sirup & Ananassaft alkoholfrei	9.00

Gazpacho Andaluz mit Knoblauch-Croûtons und Mozzarella Perlen	11.00
----------------------------------------------------------------------	--------------

Vorspeisen Variation «Pantheon»	18.00
ab 2 Personen pro Person	
Rohkost in Scheiben, Würfel und Stäbchen serviert mit Humus, Baba Ganoush, Tomaten-Feta Dip und hausgemachtem Naan Brot	

Ciabatta «caldi»	Vorspeise 17.50	21.50
mit Stracciatella di burrata, Tomaten Duo, Pinienkerne, Basilikum und Balsamico		

Samosa	Vorspeise 18.50	22.50
gefüllt mit Feta und Honig Choriatiki Salat Gurken, Tomaten, Oliven und Zwiebel		

Cavaillon Melone	Vorspeise 22.00	26.00
mit Parmaschinken und Burrata		

Rinds-Tatar garniert	Vorspeise 22.00	32.00
mit Whisky oder Cognac gewürzt mild, mittel oder feurig serviert mit Butter und Toast		

Trockentomaten-Tatar garniert	Vorspeise 18.00	22.00
serviert mit Butter und getoasteten Ruchbrotscheiben		

Lachs Saltimbocca	34.00
mit Tomaten- Casarecce und Marktgemüse	

Schweins-Cordon Bleu «Stanko»	38.00
gefüllt mit Bündnerfleisch und Frischkäse-, Peperoni-, Essiggurken-, Zwiebel- Farce Pommes frites und Marktgemüse oder als Fitnessteller	

Ćevapčići Rind&Lamm	28.00
mit Pommes frites Salatgarnitur Yoghurt- und Ajvar Dip	