

## Nico's Klassiker

Pane per due Sauerteigbrot von Vuailat, hausgemachtes Focaccia, gesalzene Käsereibutter	6
Jahrgangs Sardinien 2017 aus Sizilien, gepickelte Peperoni, geröstetes Focaccia	16
Trippa alla fiorentina Kutteln an Tomatensauce	17 / 32
Ceviche von Zürisee Felchen Avocado, Koriander	28 / 44
Handgeschnittenes Tartar vom Schweizer Rindsfilet Eigelbcreme, Sauerteig - Toast, Radiesli, Belperknolle	28 / 44
Hausgemachte Maltagliati Kalbsbolognese, grüner Spargel	26 / 39
Carnaroli Risotto mit Meeresfrüchten	28 / 42
Zürisee Felchen gebacken im Panko Asia-Kartoffelsalat, Pack Choi	28 / 44
Polpette della nonna Marcella Erbsen, rote Zwiebeln, Kartoffelstock	38
Grillierte Spare Ribs vom Thurgauer Apfelschwein Pimientos de Padrón, Chimichurri	42

## Saisonale Inspirationen

Tagessuppe	12
Ziegenfrischkäse vom Bio Hof Fischer in Dagmersellen Sizilianische Pistazien, Frühlingssalat	19 / 32
<<Cannederli>> Brot-Spinatknödel Barba di frate, Favebohnen, Löwenzahn, Linsen Vinaigrette	25 / 38
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Bärlauch und Büffel Ricotta	25 / 38
Spaghetti alle vongole	26 / 39
Weisser Badischer Spargel pochiertes Ei, Parmesanschaum	28 / 42
Schweizer Zander an Sauce Hollandaise Haselnüsse, grüner Spargel, Kartoffelgnocchi	50
<<Cacciucco>> traditionelle Fischsuppe, Chnolibrot	54
Koteletts vom Puschlaver Berglamm an Thymian Jus grüne Bohnen, Frühlingzwiebel, Salsiccia, Bratkartoffeln	55

## Desserts

Rhabarber Crumble, Cheesecake Glace	13
Tiramisu	15
Kaputte Cremeschnitte, marinierte Erdbeeren	15
Eiskaffee mit Erismann Kirsch	8 / 13
Hausgemacht Glace und Sorbet Vanille, Schoggi, Cheesecake Mango, Rhabarber	5
Amaretti von Masaretti	4
Schlorziflade mit Senneflade vom Gierenbad	15
Käsevariation, hausgemachter Früchtesenf + Schlorziflade	18 8