

The Roots

VORSPEISEN

BUNTERSALAT  17
MIT URNER ALPENKÄSE

SPARGELKREATION   17

QUINTO DI RIND GYOZA  16

5 JAHR PATA NEGRA BELLOTA 100%  25
& HAUS-COPPA MIT GNOCCHI FRITTI

SPARGELSUPPE   14
MIT BASILIKUM UND PAPRIKAPULVER

KNUSPRIGER PILZ   14

BALFEGO BLUFIN TUNA TARTAR   24.5

HANDGEMACHTER BAOS

VEGI BAO
16

BLUFIN TUNA BAO
25.5

FLEISCH BAO 
19

HAUPTGANG

GEBACKENER BLUMENKOHL MIT   30
HOMEMADE CURRY UND FENCHELSALAT

KALBS KOTELETT ALLA MILANESE 58

HÜHNERBRUST MIT FEIGENLACK 32
UND GEFÜLLTER KARTOFFELKNOLLE

BLAUFLOSSEN-THUNFISCHFILET  47
MIT LAUCHCREME UND SPINAT

GEGARTES GITZI- UND GEISSRAGOUT  40
VOM BIOHOF 40
MIT ARTISCHOCKEN UNDKARTOFFELN

WAGYU KAGOSHIMA 83/100G
ENTRECÔTE A5+

PASTA & RISOTTO

SAFRAN RISOTTO ALLA MILANESE  23 | 29

TRÜFFELGNOCCHI  26 | 33

SPAGHETTI MIT TINTENFISCH-  26 | 36
TINTE UND GAMBERO ROSSO

UDONNUDELN  29
MIT GITZI-STREIFEN AUS BIOHOF

EXTRA TRÜFFEL PRO 1G 4

BEILAGE

FARBIGE SALAT 8

POLENTA-SPUMA MIT PILZ 12

FRISCHE MINI KARTOFFELN 8
AUF BUTTER UND KRÄUTERN

CASSOLETTE DE CHAMPIGNONS 15

EMPFEHLUNG DES CHEFS 

 VEGETARISCH

 VEGAN

 GLUTENFREI

 LAKTOSEFREI

BITTE INFORMIEREN SIE UNSERE MITARBEITER ÜBER ALLFÄLLIGE UNVERTRÄGLICHKEITEN UND ALLERGIEN.
ALLE PREISE SIND INKL.MWST.

The Roots

Melodie

TRIO VON CHIPS



SPARGELKREATION



BALFEGO BLAUFLOSS THUNFISCHTATAR



GNOCCHI MIT GITZI-STREIFEN AUS BIOHOF



66-TAGE GEREIFTES RINDSENTRECÔTE BEGLEITET
VON DEMI-GLACE MIT ROSMARIN UND MEDICHURRY



CHRÜTER-PANNA COTTA MIT WALDFRÜCHTEN

96.00 CHF

Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter über allfällige Unverträglichkeiten und Allergien.

Alle Preise sind inkl.Mwst.