



Chiara's

Chiara's

Mediterrane Küche und Fine Dining Kompositionen

Tradition und Individualität trifft auf Moderne

Die einzelnen Gerichte werden raffiniert mit den ausgewählten Komponenten  
kombiniert.

Es entsteht eine Fusion aus Tessiner Tradition, südländischen Gewürzen  
und dem Einschlag von mediterraner Küche.

**Angetrieben von Kreativität und Leichtigkeit verwandeln  
wir saisonale und regionale Produkte in farbenfrohe Kreationen.**

Chiara Frapolli  
GENERAL MANAGER

Vito Crudo  
CHEF DE CUISINE

# Degustationsmenü

3 Gang | 4 Gang | 5 Gang  
75.00 | 85.00 | 95.00

## **Burrata**

Confit-Tomaten | Rucola | Basilikumvinaigrette

## **Gebratene Jakobsmuschel**

Spinat Risotto | Pinienkernen

## **Zitronen-Limetten Sorbet**

## **Kalbssteak**

Cognacsauce | Tagliolini | Zucchetti Röllchen

## **Regionaler Käseteller von Rolf Beeler**

*oder*

## **Tonkabohnen Panna Cotta**

Pfirsichsorbet | Crumble | Himbeercoulis

## Vorspeisen

|                              |                                                              |
|------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| <b>Blattsalatkomposition</b> | 12.50<br>Cherry-Tomaten   Sprossen   Crostini   Hausdressing |
| <b>Burrata</b>               | 17.50<br>Confit-Tomaten   Rucola   Basilikumvinaigrette      |
| <b>Rindscarpaccio</b>        | 21.00<br>Rucola   Parmesan   Extra Vergine Olivenöl          |
| <b>Kressecremesuppe</b>      | 16.50<br>Thunfisch in Sesam                                  |

## Zwischengänge

|                                |                                                         |
|--------------------------------|---------------------------------------------------------|
| <b>Gebratene Jakobsmuschel</b> | 21.50<br>Spinat Risotto   Confit-Tomaten   Pinienkernen |
| <b>Hausgemachte Gnocchi</b>    | 19.50<br>Waldpilze   Parmesanschaum   Kräuter           |

## Hauptgänge

|                                 |                                                                  |
|---------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| <b>Kalbssteak</b>               | 48.00<br>Cognacsauce   Tagliolini   Zucchini Röllchen            |
| <b>Kalbs Cordon Bleu Modern</b> | 43.00<br>Bratkartoffeln   Blattspinat                            |
| <b>Rindsfilet Irland</b>        | 54.00<br>Merlotjus   Kartoffelmousse   Trio von Karotten         |
| <b>Steinbuttfilet</b>           | 50.00<br>Trockenreis   Lauchgemüse   Beurreblanc                 |
| <b>Riesencrevetten</b>          | 42.00<br>Kräutermantel   Tomaten   Parmesanrisotto   Blattspinat |

## Vegetarische Alternativen

|                                 |                                           |
|---------------------------------|-------------------------------------------|
| <b>Tortelloni fatt' in casa</b> | 28.00<br>Spinat   Ricotta   Salbei-Butter |
|---------------------------------|-------------------------------------------|

## Dessert

|                                  |                                                   |
|----------------------------------|---------------------------------------------------|
| <b>Schocko-Lava-Cake</b>         | 13.50<br>Sauerrahmglace   Beeren                  |
| <b>Tonkabohnen Panna Cotta</b>   | 11.50<br>Pfirsichsorbet   Crumble   Himbeercoulis |
| <b>Tiramisu</b>                  | 10.50<br>Mascarpone   Erdbeeren                   |
| <b>Mille Feuille</b>             | 11.50<br>Vanillecreme   Beeren                    |
| <b>Käseteller</b>                | 15.50<br>Birnenbrot   Nüsse   Früchte   Kümmel    |
| <b>Sorbet   Glacé, Pro Kugel</b> | 4.00                                              |
| <b>Portion Rahm</b>              | 1.50                                              |

