

## Vorspeisen & Suppen

<b>Geschmorte Feigen</b> aus Sorten mit Hausgemachten Vanille Essig, knackiger Fenchel Salat und Frischkäse	22.50
<b>Gebratener Federkohl</b> mit Meerrettich- Sauerrahm und Pinienkernen	19.00
<b>Auberginen Tatar</b> mit Butter Brioche Toast und feiner Eigelb Creme	21.90
<b>Knollensellerie Suppe</b> mit Weisser Schoggi und Rübli Wolke	13.50

## Foccacia

<b>Rivolata Verde Foccacia</b> Veganer Ziegenkäse, Oliven, marinierte Cherry Toamten, Rucola und Chili	16.50
---	-------

## Pizza

<b>Rivolta Verde</b> Humus, Ofen Gemüse, Rucola, Tomate, Chili und Knoblauch	24.50
<b>Verdure Classico</b> Tomate, Mozzarella, verschiedenes Gemüse, Rucola und Parmesan	22.00

## Hauptgänge

<b>Die Heimische Gurke mal Asiatisch</b> mit Slow Food gegarter Aubergine, Soja Schaum und Sellerie Püree	34.00
<b>Kürbis Kartoffel Taschen</b> mit Preiselbeer Chili Chutney und Brunnenkresse	28.50
<b>100 Minuten Ei von Domenico Margreth</b> mit Kartoffel Espuma und Trüffel	32.90
<b>Hausgemachte Taggiolini</b> mit Steinpilzen aus den Wäldern von Valbella und Belper Knolle von der schönen Heide	41.50

## Dessert

<b>Thurgauer Äpfel stehen im Rampenlicht</b> mit Knusper Strudelteig, Geeist und mit Vanille Sauerrahm aus Davos verfeinert	12.50
<b>Hausgemachte Merengge „Stracciatella Style“</b> dazu Karamell Glace von Glacella da Valbella und Rahm aus Lenzerheide	12.50