

VORSPEISEN | ANTIPASTI | STARTERS**CHF**

 INSALATA VERDE GRÜNER SALAT BOUQUET OF GREEN SALAD	10.50
 INSALATA MISTA GEMISCHTER SALAT MIXED SALAD	12.50
 INSALATA AI QUATTRO FORMAGGI GRÜNER SALAT MOZZARELLA PERLE PARMESAN GORGONZOLA BURRATA GREEN SALAD MOZZARELLA PEARLS PARMESAN GORGONZOLA BURRATA	16.50
TARTARE DI MANZO RINDS-TATAR CORNICHONS ZWIEBELN KAPERN COGNAC TOAST-BRIOCHE BUTTER BEEF TARTARE CORNICHONS ONIONS CAPERS COGNAC TOASTED BRIOCHE BUTTER	
KLEINE/ SMALL PORTION	27.50
GROSSE/ LARGE PORTION	38.50
 INSALATA CAPRESE TOMATEN BÜFFELMOZZARELLA BASILIKUM TOMATOES BUFFALO MOZZARELLA BASIL	20.50
 INSALATA DI RUCOLA RUCOLA PARMESAN OLIVENÖL BALSAMICO ARAGULA PARMESAN OLIVE OIL BALSAMIC	13.50
 BRUSCHETTA CLASSICA TOMATEN-BRUSCHETTA BASILIKUM KNOBLAUCH OLIVENÖL TOMATO BRUSCHETTA BASIL GARLIC OLIVE OIL	13.50
INSALATA DI POLPO E BURRATA OKTOPUS SALAT BURRATA ORANGE FRISCHE KRÄUTER FENCHEL GRANATAPFEL OCTOPUS SALAD BURRATA ORANGE FRESH HERBS FENNEL POMEGRANATE	22.50
CARPACCIO DI MANZO RINDS-CARPACCIO CHERRYTOMATEN RUCOLA ZITRONE BEEF CARPACCIO CHERRY TOMATOES ARAGULA LEMON	18.50 28.50
ANTIPASTO ALL' ITALIANA ITALIENISCHE AUFSCHNITT- UND KÄSEVARIATION ITALIAN SELECTION OF COLD CUTS AND CHEESE ASSORTMENT	24.50 36.50
 MINISTRONE ALL' ITALIANA GEMÜSESUPPE TOMATEN GEMÜSE VEGETABLES SOUP TOMATOES VEGETABLES	12.50
 VELLUTATA DI CAVOLFIORE BLUMENKOHLCREMESUPPE CAULIFLOWER CREAM SOUP	14.50

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO	24.50
KNOBLAUCH PEPERONCINO PETERSILIE OLIVENÖL GARLIC CHILI PEPPER PARSLEY OLIVE OIL	
SPAGHETTI CARBONARA	26.50
EI GUANCIALE PECORINO EGG GUANCIALE PECORINO CHEESE	
SPAGHETTI FRUTTI DI MARE	31.50
MEERESFRÜCHTE KNOBLAUCH PETERSILIE TOMATENSAUCE SEAFOOD GARLIC PARSLEY TOMATO SAUCE	
 HAUSGEMACHTE GNOCCHI AL GORGONZOLA & PISTACCHIO	25.50
RAHM GORGONZOLA WALNUSS PISTAZIEN/CREAM GORGONZOLA WALNUT PISTACHIO	
 HAUSGEMACHTE AGNOLOTTI RIPIENI	28.50
MIT RICOTTA UND SPINAT GEFÜLLTE AGNOLOTTI BUTTER-SALBEISAUCE CHERRYTOMATEN AGNOLOTTI FILLED WITH RICOTTA AND SPINACH BUTTER-SAGE SAUCE CHERRY TOMATOES	
 HAUSGEMACHTE RAVIOLI AL TARTUFO	33.50
FÜLLUNG AUS TRÜFFELN UND FRISCHEN STEINPILZEN SALBEI & BUTTER GRANA PADANO GEHOBELTE TRÜFFEL FILLING MADE OF TRUFFLES AND FRESH PORCINI MUSHROOMS SAGE & BUTTER GRANA PADANO SHAVED TRUFFLES	
FRISCHE TAGLIATELLE AL SALMONE	31.50
RÄUCHERLACHS, TOMATEN - RAHMSAUCE SMOKED SALMON, TOMATO CREAM SAUCE	
HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE DI MANZO	29.50
FRISCHE STEINPILZE RAHM COGNAC-SAUCE RINDSFILETSTREIFEN PEPERONI FRESH PORCINI MUSHROOMS CREAM COGNAC SAUCE BEEF FILLET STRIPS BELL PEPPERS	
PACCHERI ALLA SALSICCIA	28.50
DATTERINI-TOMATEN HERBSTTRÜFFEL SALSICCIA DATTERINI TOMATOES AUTUMN TRUFFLE ITALIAN SAUSAGE	
PACCHERI AI GAMBERI	33.50
CREVETTEN TOMATENSAUCE GRANA PADANO PISTAZIEN BURRATA CREME PRAWNS TOMATO SAUCE GRANA PADANO PISTACHIOS BURRATA CREAM	
RISOTTO AI GAMBERI	33.50
CREVETTEN TOMATENSAUCE CHERRY-TOMATEN GRANA PADANO PRAWNS TOMATO SAUCE CHERRY TOMATOES GRANA PADANO	
RISOTTO ALLO ZAFFERANO	38.50
SAFRAN KALBSSTREIFEN RUCOLA PARMESAN SAFFRON VEAL STRIPS ARUGULA PARMESAN	
TRIS DI PASTA ALLA FIORENTINA	42.50
TRÜFFELRAVIOLI GNOCCHI MIT PARMESANSAUCE PACCHERI AI GAMBERI TRUFFLE RAVIOLI GNOCCHI WITH PARMESAN SAUCE PACCHERI WITH PRAWNS	
LASAGNA	26.50
RINDSFLEISCHLASAGNE MOZZARELLA BASILIKUM BEEF LASAGNA MOZZARELLA BASIL	
 MELANZANE AL FORNO	24.50
AUBERGINEN UND TOMATEN ÜBERBACKEN BÜFFELMOZZARELLA GRANA PADANO BAKED EGGPLANT AND TOMATOES BUFFALO MOZZARELLA GRANA PADANO	

HAUPTGÄNGE | PIATTI PRINCIPALI | MAIN COURSES**CHF**

CORDON BLEU DI POLLO POULET BRESAOLA BERGKÄSE COUNTRY FRITES GEMÜSE CHICKEN BRESAOLA MOUNTAIN CHEESE COUNTRY FRIES VEGETABLES	38.50
FILETTO DI PETTO DI POLLO POULETBRUSTFILET PILZRAHMSAUCE NUDELN GEMÜSE CHICKEN BREAST FILLET CREAMY MUSHROOM SAUCE PASTA VEGETABLES	36.50
PICCATA MILANESE KALB EI PARMESAN SPAGHETTI TRE POMODORI GEMÜSE VEAL EGG PARMESAN SPAGHETTI TRE POMODORI VEGETABLES	44.50
ENTRECÔTE DI MANZO RINDS-ENTRECÔTE SAUCE CAFÉ DE PARIS COUNTRY FRITES GEMÜSE BEEF-ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS SAUCE COUNTRY FRIES VEGETABLES	45.50
FILETTO DI MANZO RINDS-FILET ROSAPFEFFERSAUCE POMMES NOUVELLES GEMÜSE BEEF-FILET PINK PEPPERCORN SAUCE NEW POTATOES VEGETABLES	54.50
SALTIMBOCCA DI VITELLO KALBS-SALTIMBOCCA ROTWEIN-JUS RISOTTO GEMÜSE VEAL-SALTIMBOCCA RED WINE SAUCE RISOTTO VEGETABLES	42.50
SCALOPPINE AL LIMONE KALBSSCHNITZEL ZITRONEN-RAHMSAUCE RISOTTO GEMÜSE VEAL ESCALOPE LEMON CREAM SAUCE RISOTTO VEGETABLES	42.50
CORDON BLEU DI VITELLO KALB BRESAOLA BERGKÄSE COUNTRY FRITES GEMÜSE VEAL BRESAOLA MOUNTAIN CHEESE COUNTRY FRIES VEGETABLES	44.50
OSSOBUCO ALLA MILANESE KALBSHAXEN SAFRAN-RISOTTO GEMÜSE VEAL SHANK SAFFRON RISOTTO VEGETABLES	42.50
FILETTO DI BRANZINO WOLFSBARSCHFILET ORANGENSAUCE SAFRAN-RISOTTO GEMÜSE SEA BASS FILLET ORANGE SAUCE SAFFRON RISOTTO VEGETABLES	42.50
FILETTO DI SALMONE LACHSFILET ZITRONEN-DILL-RAHMSAUCE BRATKARTOFFELN SPINAT GEMÜSE SALMON FILLET LEMON-DILL CREAM SAUCE SAUTEED POTATOES SPINACH VEGETABLES	42.50
GAMBERONI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO RIESENCREVETTEN KNOBLAUCH OLIVENÖL CHILI BEILAGE NACH WAHL GIANT PRAWNS GARLIC OLIVE OIL CHILI SIDE DISH OF YOUR CHOICE	48.50

ENTRECÔTE DOUBLE ca. 500g RINDS-ENTRECÔTE BEILAGE NACH WAHL AUF HEISSEM STEIN SERVIERT BEEF-ENTRECÔTE SIDE DISH OF CHOICE SERVED ON A HOT STONE	95.00
BISTECCA FIORENTINA ca. 1200g FIORENTINER-STEAK GEMÜSE BEILAGE NACH WAHL AUF HEISSEM STEIN SERVIERT FLORENTINE-STEAK VEGETABLES SIDE DISH OF CHOICE SERVED ON A HOT STONE	165.00
TOMAHAWK STEAK FLAMBÈ ca. 1000g TOMAHAWK GEMÜSE BEILAGE NACH WAHL AUF HEISSEM STEIN SERVIERT TOMAHAWK VEGETABLES SIDE DISH OF CHOICE SERVED ON A HOT STONE	140.00

BEILAGE NACH WAHL | SIDE DISH OF CHOICE

RISOTTO | SPAGHETTI | BRATKARTOFFELN | POMMES FRITES | HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE
RISOTTO | SPAGHETTI | FRIED POTATOES | FRENCH FRIES | HOMEMADE TAGLIATELLE

INFORMATION

 Vegetarische Gerichte

BEI ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN INFORMIERT SIE UNSER SERVICE-PERSONAL
GERNE ÜBER PRODUKTE, ZUTATEN UND ALLERGENE.

IN CASE OF ALLEGIES OR INTOLERANCES, OUR SERVICE-STAFF WILL BE HAPPY TO INFORM YOU
ABOUT PRODUCTS, INGREDIENTS AND ALLERGENS.

WIR SIND TRANSPARENT | WE ARE TRANSPARENT
HERKUNFTSDEKLARATION FÜR UNSER GEFLÜGEL, FLEISCH UND FISCH
DECLARATION OF ORIGIN FOR OUR POULTRY, MEAT AND FISH

RIND: SCHWEIZ | AUSTRALIEN

OKTOPUS: ITALIEN

SCHWEIN: SCHWEIZ

POULET: SCHWEIZ

KALB: SCHWEIZ

KREVETTEN: VIETNAM

WOLFSBARSCH: TÜRKEI

LACHS: NORWEGEN

MEERESFRÜCHTE: CHILE | VIETNAM | ECUADOR

HERKUNFTSDEKLARATION FÜR UNSER BROT | DECLARATION OF ORIGIN FOR OUR BREAD

SCHRAUBENBROT HELL: **SCHWEIZ** | LIGHT TWISTED BREAD: **SWITZERLAND**

HAUSGEMACHTES BROT: MIT MEHL AUS **ITALIEN** | HOMEMADE BREAD: MADE WITH FLOUR FROM **ITALY**