

	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

PASTA & RISOTTO		CHF
✓ SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO	KNOBLAUCH PEPERONCINO PETERSILIE OLIVENÖL GARLIC CHILI PEPPER PARSLEY OLIVE OIL	25.50
SPAGHETTI CARBONARA	EI GUANCIALE PECORINO EGG GUANCIALE PECORINO CHEESE	27.50
SPAGHETTI FRUTTI DI MARE	MEERESFRÜCHTE KNOBLAUCH PETERSILIE TOMATENSAUCE SEAFOOD GARLIC PARSLEY TOMATO SAUCE	32.50
✓ GNOCCHI AL GORGONZOLA E PISTACCHIO - FATTI IN CASA	RAHM GORGONZOLA WALNUSS PISTAZIEN/CREAM GORGONZOLA WALNUT PISTACHIO	26.50
✓ AGNOLOTTI RIPIENI DI RICOTTA E SPINACI – FATTI IN CASA	MIT RICOTTA UND SPINAT GEFÜLLTE AGNOLOTTI BUTTER-SALBEISAUCE CHERRYTOMATEN AGNOLOTTI FILLED WITH RICOTTA AND SPINACH BUTTER-SAGE SAUCE CHERRY TOMATOES	29.50
✓ RAVIOLI AL TARTUFO - FATTI IN CASA	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	34.50
TAGLIATELLE AL SALMONE - FATTE IN CASA	RÄUCHERLACHS, TOMATEN – RAHMSAUCE SMOKED SALMON, TOMATO CREAM SAUCE	32.50
TAGLIATELLE AL MANZO - FATTE IN CASA	FRISCHE STEINPILZE RAHM COGNAC-SAUCE RINDSFILETSTREIFEN PEPERONI FRESH PORCINI MUSHROOMS CREAM COGNAC SAUCE BEEF FILLET STRIPS BELL PEPPERS	31.50
PACCHERI ALLA SALSICCIA	DATTERINI-TOMATEN HERBSTTRÜFFEL SALSICCIA DATTERINI TOMATOES AUTUMN TRUFFLE ITALIAN SAUSAGE	29.50
PACCHERI AI GAMBERI	CREVETTEN TOMATENSAUCE GRANA PADANO PISTAZIEN BURRATA CREME PRAWNS TOMATO SAUCE GRANA PADANO PISTACHIOS BURRATA CREAM	34.50
RISOTTO AI GAMBERI	CREVETTEN TOMATENSAUCE CHERRY-TOMATEN GRANA PADANO PRAWNS TOMATO SAUCE CHERRY TOMATOES GRANA PADANO	34.50
RISOTTO ALLO ZAFFERANO	SAFRAN KALBSSTREIFEN RUCOLA PARMESAN SAFFRON VEAL STRIPS ARUGULA PARMESAN	39.50
TRIS DI PASTA ALLA FIORENTINA	TRÜFFELRAVIOLI GNOCCHI MIT PARMESANSAUCE PACCHERI AI GAMBERI TRUFFLE RAVIOLI GNOCCHI WITH PARMESAN SAUCE PACCHERI WITH PRAWNS	43.50
LASAGNA	RINDSFLEISCHLASAGNE MOZZARELLA BASILIKUM BEEF LASAGNA MOZZARELLA BASIL	27.50
✓ MELANZANE AL FORNO	AUBERGINEN UND TOMATEN ÜBERBACKEN BÜFFELMOZZARELLA GRANA PADANO BAKED EGGPLANT AND TOMATOES BUFFALO MOZZARELLA GRANA PADANO	25.50

HAUPTGÄNGE | PIATTI PRINCIPALI | MAIN COURSES

CHF

CORDON BLEU DI POLLO

39.50

POULET | BRESAOLA | BERGKÄSE | POMMES FRITES | GEMÜSE
CHICKEN | BRESAOLA | MOUNTAIN CHEESE | FRENCH FRIES | VEGETABLES

FILETTO DI PETTO DI POLLO

37.50

POULETBRUSTFILET | PILZRAHMSAUCE | NUDELN | GEMÜSE
CHICKEN BREAST FILLET | CREAMY MUSHROOM SAUCE | PASTA | VEGETABLES

PICCATA MILANESE

45.50

KALB | EI | PARMESAN | SPAGHETTI TRE POMODORI | GEMÜSE
VEAL | EGG | PARMESAN | SPAGHETTI TRE POMODORI | VEGETABLES

ENTRECÔTE DI MANZO

46.50

RINDS-ENTRECÔTE | SAUCE CAFÉ DE PARIS | POMMES FRITES | GEMÜSE
BEEF-ENTRECÔTE | CAFÉ DE PARIS SAUCE | FRENCH FRIES | VEGETABLES

FILETTO DI MANZO

55.50

RINDS-FILET | ROSAPFEFFERSAUCE | POMMES NOUVELLES | GEMÜSE
BEEF-FILET | PINK PEPPERCORN SAUCE | NEW POTATOES | VEGETABLES

SALTIMBOCCA DI VITELLO

43.50

KALBS-SALTIMBOCCA | ROTWEIN-JUS | RISOTTO | GEMÜSE
VEAL-SALTIMBOCCA | RED WINE SAUCE | RISOTTO | VEGETABLES

SCALOPPINE AL LIMONE

43.50

KALBSSCHNITZEL | ZITRONEN-RAHMSAUCE | RISOTTO | GEMÜSE
VEAL ESCALOPE | LEMON CREAM SAUCE | RISOTTO | VEGETABLES

CORDON BLEU DI VITELLO

45.50

KALB | BRESAOLA | BERGKÄSE | POMMES FRITES | GEMÜSE
VEAL | BRESAOLA | MOUNTAIN CHEESE | FRENCH FRIES | VEGETABLES

OSSOBUCO ALLA MILANESE

43.50

KALBSHAXEN | SAFRAN-RISOTTO | GEMÜSE
VEAL SHANK | SAFFRON RISOTTO | VEGETABLES

FILETTO DI BRANZINO

43.50

WOLFSBARSCHFILET | ORANGENSAUCE | SAFRAN-RISOTTO | GEMÜSE
SEA BASS FILLET | ORANGE SAUCE | SAFFRON RISOTTO | VEGETABLES

FILETTO DI SALMONE

43.50

LACHSFILET | ZITRONEN-DILL-RAHMSAUCE | BRATKARTOFFELN | SPINAT | GEMÜSE
SALMON FILLET | LEMON-DILL CREAM SAUCE | SAUTEED POTATOES | SPINACH | VEGETABLES

GAMBERONI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

49.50

RIESENCREVETTEN | KNOBLAUCH | OLIVENÖL | CHILI | BEILAGE NACH WAHL
GIANT PRAWNS | GARLIC | OLIVE OIL | CHILI | SIDE DISH OF YOUR CHOICE

ENTRECÔTE DOUBLE ca. 500g

95.00

RINDS-ENTRECÔTE | BEILAGE NACH WAHL | AUF HEISSEM STEIN SERVIERT
BEEF-ENTRECÔTE | SIDE DISH OF CHOICE | SERVED ON A HOT STONE

BISTECCA FIORENTINA ca. 1200g

165.00

FIORENTINER-STEAK | GEMÜSE | BEILAGE NACH WAHL | AUF HEISSEM STEIN SERVIERT
FLORENTINE-STEAK | VEGETABLES | SIDE DISH OF CHOICE | SERVED ON A HOT STONE

TOMAHAWK STEAK FLAMBÈ ca. 1000g

140.00

TOMAHAWK | GEMÜSE | BEILAGE NACH WAHL | AUF HEISSEM STEIN SERVIERT
TOMAHAWK | VEGETABLES | SIDE DISH OF CHOICE | SERVED ON A HOT STONE

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 BREADSCHRAUBENBROT HELL: **SCHWEIZ** | LIGHT TWISTED BREAD: **SWITZERLAND**HAUSGEMACHTES BROT: MIT MEHL AUS **ITALIEN** | HOMEMADE BREAD: MADE WITH FLOUR FROM **ITALY**