

VORSPEISEN | ANTIPASTI | STARTERS**CHF**

- ✓ **INSALATA VERDE** 10.50
GRÜNER SALAT | BOUQUET OF GREEN SALAD
- ✓ **INSALATA MISTA** 12.50
GEMISCHTER SALAT | MIXED SALAD
- ✓ **INSALATA AI QUATTRO FORMAGGI** 16.50
GRÜNER SALAT | MOZZARELLA PERLE | PARMESAN | GORGONZOLA | BURRATA
GREEN SALAD | MOZZARELLA PEARLS | PARMESAN | GORGONZOLA | BURRATA
- INSALATA VALERIANA** 12.50
NÜSSLI SALAT | LAMB'S LETTUCE
- ✓ **+ EIER** 14.50
+ EGG
- + EIER, SPECK UND CROUTONS** 17.50
+ EGG, BACON AND CROUTONS
- ✓ **INSALATA CAPRESE** 20.50
TOMATEN | BÜFFELMOZZARELLA | BASILIKUM
TOMATOES | BUFFALO MOZZARELLA | BASIL
- ✓ **INSALATA DI RUCOLA** 13.50
RUCOLA | PARMESAN | OLIVENÖL | BALSAMICO
ARAGULA | CHEESE | OLIVE OIL | BALSAMIC
- ✓ **BRUSCHETTA CLASSICA** 13.50
TOMATEN-BRUSCHETTA | BASILIKUM | KNOBLAUCH | OLIVENÖL
TOMATO BRUSCHETTA | BASIL | GARLIC | OLIVE OIL
- INSALATA DI POLPO E BURRATA** 22.50
OKTOPUS SALAT | BURRATA | ORANGE | FRISCHE KRÄUTER | FENCHEL | GRANATAPFEL
OCTOPUS SALAD | BURRATA | ORANGE | FRESH HERBS | FENNEL | POMEGRANATE
- CARPACCIO DI MANZO** 18.50 | 28.50
RINDS-CARPACCIO | CHERRYTOMATEN | RUCOLA | ZITRONE
BEEF CARPACCIO | CHERRY TOMATOES | ARAGULA | LEMON
- ANTIPASTO ALL'ITALIANA** 24.50 | 36.50
ITALIENISCHE AUFSCHNITT- UND KÄSEVARIATION
ITALIAN SELECTION OF COLD CUTS AND CHEESE ASSORTMENT
- ✓ **MINISTRONE ALL'ITALIANA** 12.50
GEMÜSESUPPE | TOMATEN | GEMÜSE
VEGETABLES SOUP | TOMATOES | VEGETABLES
- ✓ **ZUPPA DI ZUCCA** 14.50
KÜRBISCREMESUPPE | PUMPKIN CREAM SOUP

PASTA**CHF**

	SPAGHETTI TRE POMODORI SPAGHETTI DI GRAGNANO HAUSGEMACHTE TOMATENSAUCE BASILIKUM SPAGHETTI FROM GRAGNANO HOMEMADE TOMATO SAUCE BASIL	22.50
	SPAGHETTI CARBONARA EI SPECK RAHM EGG BACON CREAM	24.50
	SPAGHETTI FRUTTI DI MARE MEERESFRÜCHTE KNOBLAUCH PETERSILIE TOMATENSAUCE SEAFOOD GARLIC PARSLEY TOMATO SAUCE	31.50
	LASAGNA RINDSFLEISCHLASAGNE MOZZARELLA BASILIKUM BEEF LASAGNA MOZZARELLA BASIL	26.50
	PACCHERI AI GAMBERI CREVETTEN TOMATENSAUCE GRANA PADANO PISTAZIEN BURRATA CREME PRAWNS TOMATO SAUCE GRANA PADANO PISTACHIOS BURRATA CREAM	29.50
	FRISCHE TAGLIATELLE AL SALMONE RÄUCHERLACHS, TOMATEN – RAHMSAUCE SMOKED SALMON, TOMATO CREAM SAUCE	30.50
	FRISCHE TAGLIATELLE DI MANZO FRISCHE STEINPILZE RAHM COGNAC-SAUCE RINDSFILETSTREIFEN PEPERONI FRESH PORCINI MUSHROOMS CREAM COGNAC SAUCE BEEF FILLET STRIPS BELL PEPPERS	29.50
	HAUSGEMACHTE GNOCCHI AL GORGONZOLA & PISTACCHIO GNOCCHI RAHM GORGONZOLA WALNUSS PISTAZIEN GNOCCHI CREAM GORGONZOLA WALNUT PISTACHIO	25.50
	HAUSGEMACHTE RAVIOLI AL TARTUFO FÜLLUNG AUS TRÜFFELN UND FRISCHEN STEINPILZEN SALBEI & BUTTER GRANA PADANO GERASPELTE TRÜFFEL FILLING MADE OF TRUFFLES AND FRESH PORCINI MUSHROOMS SAGE & BUTTER GRANA PADANO GRATED TRUFFLE	33.50
	RISOTTO AI FUNGHI PORCINI FRESCHI RISOTTO FRISCHE STEINPILZE RINDSFILETSTREIFEN GRANA PADANO RISOTTO FRESH PORCINI MUSHROOMS BEEF TENDERLOIN STRIPS GRANA PADANO	36.50
	RISOTTO AI GAMBERI RISOTTO CREVETTEN TOMATENSAUCE CHERRY-TOMATEN GRANA PADANO RISOTTO PRAWNS TOMATO SAUCE CHERRY TOMATOES GRANA PADANO	33.50
	RISOTTO ALLE VERDURE RISOTTO TOMATENSAUCE SAISONALES GEMÜSE GRANA PADANO RISOTTO TOMATO SAUCE SEASONAL VEGETABLES GRANA PADANO	24.50
	MELANZANE AL FORNO AUBERGINEN UND TOMATEN ÜBERBACKEN BÜFFELMOZZARELLA GRANA PADANO BAKED EGGPLANT AND TOMATOES BUFFALO MOZZARELLA GRANA PADANO	24.50

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

CORDON BLEU DI POLLO POULET SCHINKEN BERGKÄSE COUNTRY FRITES GEMÜSE CHICKEN HAM MOUNTAIN CHEESE COUNTRY FRIES VEGETABLES	35.50
PICCATA MILANESE KALB EI PARMESAN SPAGHETTI TRE POMODORI GEMÜSE VEAL EGG PARMESAN SPAGHETTI TRE POMODORI VEGETABLES	44.50
ENTRECÔTE DI MANZO RINDS-ENTRECÔTE STEINPILZSAUCE COUNTRY FRITES GEMÜSE BEEF-ENTRECÔTE PORCINI MUSHROOM SAUCE COUNTRY FRIES VEGETABLES	45.50
FILETTO DI MANZO RINDS-FILET MORCHELSAUCE POMMES NOUVELLES GEMÜSE BEEF-FILET MOREL MUSHROOM 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-RAHM-SAUCE RISOTTO GEMÜSE VEAL ESCALOPE LEMON CREAM SAUCE RISOTTO VEGETABLES	42.50
CORDON BLEU DI VITELLO KALB SCHINKEN BERGKÄSE COUNTRY FRITES GEMÜSE VEAL HAM MOUNTAIN CHEESE COUNTRY FRIES VEGETABLES	42.50
OSSOBUCO ALLA MILANESE KALBSHAXEN POLENTA GEMÜSE VEAL SHANK POLENTA VEGETABLES	42.50
POLLO ALLA FIORENTINA POULET FÜLLUNG AUS SPINAT, GETROCKENE TOMATEN & RICOTTA TOMATENRISOTTO CHICKEN FILLED WITH SPINACH, SUN-DRIED TOMATOES & RICOTTA TOMATO RISOTTO	36.50
FILETTO DI BRANZINO WOLFSBARSCHFILET ORANGENSAUCE SAFFRAN-RISOTTO GEMÜSE SEA BASS FILLET ORANGE SAUCE SAFFRON RISOTTO VEGETABLES	42.50
FILETTO DI SALMONE SCHWEIZER LACHS ZITRONEN-DILL-RAHM-SAUCE BRATKARTOFFELN SPINAT GEMÜSE SWISS SALMON LEMON-DILL CREAM SAUCE SAUTEED POTATOES SPINACH VEGETABLES	42.50

ENTRECÔTE DOUBLE ca. 500g RINDS-ENTRECÔTE BEILAGE NACH WAHL BEEF-ENTRECÔTE SIDE DISH OF CHOICE	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

POULARDE: SCHWEIZ

KALB: SCHWEIZ

KREVETTEN: VIETNAM

WOLFSBARSCH: TÜRKEI

SANKT-PETER FISCH: PORTUGAL

LACHS: SCHWEIZ