

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 | PARMESAN | 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
- ✓ **TORTELLINI IN BRODO** 14.50
HAUSGEMACHTE TORTELLINI MIT GEMÜSEFÜLLUNG, IN GEMÜSEBOUILLON
HOMEMADE TORTELLINI FILLED WITH VEGETABLES IN VEGETABLE BROTH

 SPAGHETTI TRE POMODORI	22.50
SPAGHETTI DI GRAGNANO HAUSGEMACHTE TOMATENSAUCE BASILIKUM SPAGHETTI FROM GRAGNANO HOMEMADE TOMATO SAUCE BASIL	
 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 TORTELLINI DI VITELLO	31.50
MIT KALBFLEISCH GEFÜLLTE TORTELLINI AURORASAUCE ERBSEN TORTELLINI FILLED WITH VEAL AURORA SAUCE PEAS	
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	
LASAGNA	26.50
RINDSFLEISCHLASAGNE MOZZARELLA BASILIKUM BEEF LASAGNA MOZZARELLA BASIL	
RISOTTO AI GAMBERI	33.50
CREVETTEN TOMATENSAUCE CHERRY-TOMATEN GRANA PADANO PRAWNS TOMATO SAUCE CHERRY TOMATOES GRANA PADANO	
PACCHERI AI GAMBERI	29.50
CREVETTEN TOMATENSAUCE GRANA PADANO PISTAZIEN BURRATA CREME PRAWNS TOMATO SAUCE GRANA PADANO PISTACHIOS BURRATA CREAM	
FRISCHE TAGLIATELLE AL SALMONE	30.50
RÄUCHERLACHS, TOMATEN – RAHMSAUCE / SMOKED SALMON, TOMATO CREAM SAUCE	
FRISCHE TAGLIATELLE DI MANZO	29.50
FRISCHE STEINPILZE RAHM COGNAC-SAUCE RINDSFILETSTREIFEN PEPERONI FRESH PORCINI MUSHROOMS CREAM COGNAC SAUCE BEEF FILLET STRIPS BELL PEPPERS	
 HAUSGEMACHTE GNOCCHI AL GORGONZOLA & PISTACCHIO	25.50
RAHM GORGONZOLA WALNUSS PISTAZIEN / CREAM GORGONZOLA WALNUT PISTACHIO	
 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	
RISOTTO AI FUNGHI PORCINI FRESCHI	36.50
FRISCHE STEINPILZE RINDSFILETSTREIFEN GRANA PADANO FRESH PORCINI MUSHROOMS BEEF TENDERLOIN STRIPS GRANA PADANO	
 RISOTTO ALLE VERDURE	24.50
TOMATENSAUCE GEMÜSE GRANA PADANO TOMATO SAUCE VEGETABLES GRANA PADANO	
 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 SCHINKEN BERGKÄSE COUNTRY FRITES GEMÜSE CHICKEN HAM MOUNTAIN CHEESE COUNTRY FRIES VEGETABLES	36.50
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 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
SCALOPPINA VIENNESE WIENERSCHNITZEL POMMES GEMÜSE BREADCRUMBED VEAL CUTLET FRIES VEGETABLES	44.00
CORDON BLEU DI VITELLO KALB SCHINKEN BERGKÄSE COUNTRY FRITES GEMÜSE VEAL HAM MOUNTAIN CHEESE COUNTRY FRIES VEGETABLES	42.50
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 SCHWEIZER LACHS ZITRONEN-DILL-RAHMSAUCE BRATKARTOFFELN SPINAT GEMÜSE SWISS SALMON 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 95.00
RINDS-ENTRECÔTE | BEILAGE NACH WAHL
BEEF-ENTRECÔTE | SIDE DISH OF CHOICE

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: SCHWEIZ