

ANTIPASTI

Vorspeisen

<i>Insalata Verde</i> Blattsalat	12
<i>Insalata di stagione</i> Saisonsalat	14
<i>Zuppetta fredda di cetrioli, pomodorini & grissino integrale</i> Kalte Gurkensuppe mit Tomaten & Vollkorn Grissino	16
<i>Involtini di melanzane con ricotta & spinaci</i> Auberginen gefüllt mit Ricotta & Spinat	18
<i>Pomodori datterini con mozzarella di bufala</i> Datterini Tomaten mit Büffelmozzarella	19
<i>Scamorza grigliata con gallinacci & pinoli</i> Scamorzakäse «vom Holzkohlegrill» mit Eierschwämmli & Pinienkernen	23
<i>Carpaccio di polpo con riduzione di avocado & mango</i> Oktopus Carpaccio mit Avocado Mango Reduktion	25
<i>Capesante alla vaniglia su orzotto alle verdure</i> Jakobsmuscheln mit Vanille auf Gemüse Rollgerste	25
<i>Tatar di manzo con confettura di cipolla di Tropea & brioche alle erbe</i> Rindstatar mit Tropea Zwiebel Confiture & Kräuter Brioche	26

PASTA FATTA IN CASA

Hausgemachte Pasta als Vorspeise

Tagliolini all'ortica con gallinacci & cipollotti 21

Brennessel Tagliolini
mit Eierschwämmli & Frühlingszwiebeln

Lasagna aperta al ragù & bufala 23

Offene Lasagne
mit Bolognese & Büffelmozzarella

Strozzapreti allo zafferano con porcini & salsiccia 24

Strozzapreti mit Safran, Steinpilzen & Salsiccia

Pappardelle al limone con gamberi & zucchini 25

Pappardelle an Zitronensauce
mit Crevetten & Zucchini

Raviolini di patate, pecorino & menta con burro al timo 25

Raviolini gefüllt mit Kartoffeln,
Pecorinokäse & Minze an Thymianbutter

Paccheri con cozze, pomodori del vesuvio & pinoli tostati 26

Paccheri mit Miesmuscheln,
Vesuvio Tomaten & geröstete Pinienkernen

Spaghetti con vongole veraci 28

Spaghetti mit Vongole Veraci (leicht salzig)

ALS HAUPTGANG +9

DALLA GRIGLIA

Vom Holzkohlegrill

<i>Galletto alla Diavola</i>	36
Mistkratzerli «Alpstein» mit Peperoncino	
<i>Battuta di vitello alle erbe finì</i>	42
Kalbspaillard mit frischen Kräutern	
<i>Scottadito d'agnello</i>	43
Lammkoteletts	
<i>Tagliata di manzo 200 g</i>	46
Aufgeschnittenes Rindsentrecôte mit Rucola & Tomaten	
<i>Filetto di manzo 200 g</i>	52
Rindsfilet	
<i>Cotoletta di vitello 330 g</i>	50
Kalbskotelette «Swiss Premium»	
<i>Filetti di branzino</i>	43
Wolfsbarschfilets	
<i>Polpo</i>	46
Tintenfisch	
<i>Crostacei alla griglia</i>	56
Hummerschwanz, Scampi & Riesencrevetten	

CONTORNI

Beilagen

Gebratene Frühlings Kartoffeln mit Rosmarin	8
Gratinierte Polentaschnitte	8
Trockenreis	8
Spinat mit Peperoncini	8
Zucchini & Auberginen vom Grill	9

DALLA PADELLA

Aus der Pfanne

<i>Petto d'anatra alla salsa di balsamico & fichi con gallinacci</i>	39
Entenbrust an Balsamicosauce & Feigen mit Eierschwämmli	
<i>Coscette di quaglie con salsa al tartufo nero & pack choi</i>	44
Wachtelschenkel an schwarzer Trüffelsauce und Pack Choi	
<i>Orecchia d'elefante con rucola & datterini</i>	52
Paniertes Kalbskotelette «Elefantenohr» mit Rucola & Tomaten	
<i>Zuppetta di molluschi & crostacei al pomodoro</i>	54
Meeresfrüchte im Tomatensud (unsere Fischsuppe)	

CONTORNI

Beilagen

Gebratene Frühlings Kartoffeln mit Rosmarin	8
Gratinierte Polentaschnitte	8
Trockenreis	8
Spinat mit Peperoncini	8
Zucchini & Auberginen «vom Grill»	9

ALLERGENE UND INTOLERANZEN: Informieren Sie Sich bitte bei unseren Mitarbeitenden

FISCHDEKLARATION

Krustentiere *USA, Danemark, Vietnam & Argentinien*
Fisch *Mittelmeer & Schweiz*

FLEISCHDEKLARATION

Kalb <i>Schweiz</i>	Geflügel <i>Frankreich & Schweiz</i>
Schwein <i>Schweiz</i>	Lamm <i>Neuseeland, Australien & Irland</i>
Kaninchen <i>Schweiz</i>	Pata Negra <i>Spanien</i>
Rind <i>*USA, Argentinien, Irland, Neuseeland & Schweiz</i>	

** kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.*