

ANTIPASTI

Vorspeisen

<i>Insalata Verde</i> Blattsalat	12
<i>Insalata di stagione</i> Saisonsalat	15
<i>Vellutata di porri & topinambur con olio alle nocciole</i> Lauchsuppe mit Topinambur & Nussöl	16
<i>Involtini di melanzane con ricotta & spinaci</i> Auberginen gefüllt mit Ricotta & Spinat	18
<i>Mozzarella di bufala con pomodori datterini & basilico</i> Büffelmozzarella mit Datterini Tomaten & Basilico	19
<i>Formaggio al barolo con radicchio tardivo scottato & vinegrette al miele</i> Barolokäse mit angebratenen roten Chicorée & Honig Vinaigrette	24
<i>Carpaccio di polipo con marinata di lime, zenzero & basilico</i> Tintenfisch Carpaccio mariniert mit Ingwer, Lime & Basilico	25
<i>Calamaro croccante con olive taggiasche, capperi & datterini</i> Calamaro "Croccante" mit Taggiasche Oliven & Datterini Tomaten	25
<i>Tatar di manzo con mayonese al wasabi & pan brioche ai porcini</i> Rindstatar mit Wasabi Mayonnaise & Steinpilz Brioche	26

PASTA FATTA IN CASA

Hausgemachte Pasta als Vorspeise

Gnocchetti di patate con pesto di radicchio tardivo, taleggio & pistacchi 21

Kartoffel Gnocchetti

mit rotem Tardivo Chicorée, Taleggio & Pistazien

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

Ravioli di arrosto di vitello al burro & salvia 25

Ravioli mit Kalbsbraten Füllung an Salbeibutter

Tagliolini al nero di seppia con calamari, cipolotti & caviale di salmerino 26

Schwarze Tagliolini (nero di seppia),

mit Calamari, Frühlingzwiebeln & Kaviar vom Saibling

Spaghetti con vongole veraci & pomodori gialli del vesuvio 28

Spaghetti mit Vongole Veraci

& gelben Vesuvio Tomaten

ALS HAUPTGANG +9

DALLA GRIGLIA

Vom Holzkohlegrill

Galletto alla Diavola 36
Mistkratzerli «Alpstein» mit Peperoncino

Battuta di vitello alle erbe finì 42
Kalbspaillard mit frischen Kräutern

Scottadito d'agnello 43
Lammkoteletts

Tagliata di manzo 200 g 46
Aufgeschnittenes Rindsentrecôte
mit Rucola & Tomaten

Filetto di manzo 200 g 52
Rindsfilet

Cotoletta di vitello 330 g 50
Kalbskotelette «Swiss Premium»

Filetti di branzino 43
Wolfsbarschfilets

Crostacei alla griglia 60
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>Polpettone di carni bianche tartuafato</i> Hackbraten (Kalb & Geflügel) mit Trüffelöl	39
<i>Petto d'anatra su taccole con salsa alle castagne & melograno</i> Entenbrust auf Kefen mit Castaniensauce & Granatapfel	44
<i>Ossobuco di coda di rospo su orzotto allo zafferano</i> Seeteufel Ossobuco mit Gerstenrisotto an Safran	48
<i>Orecchia d'elefante con rucola & datterini</i> Paniertes Kalbskotelette «Elefantenohr» mit Rucola & Tomaten	52

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.*