

ANTIPASTI	Insalata Salat Salad	7.50
	Mozzarella di bufala DOP affogata in salsa di pomodorini ed olive nere Geschmolzener Büffelmozzarella DOP mit Cocktailtomatensauce und schwarzen Oliven Melted buffalo mozzarella DOP with cocktail tomato sauce and black olives	18.50
	Carpaccio di branzino (F, P) e crudaiola di carciofi Carpaccio vom Wolfsbarsch (F, P) und rohen Artischocken Crudaiola Carpaccio of sea bass (F, P) and raw artichokes crudaiola	20.50
	Uovo in camicia con crema di pecorino, tartufo nero e crosta di parmigiano Pochiertes Ei mit Pecorino-Creme, schwarzer Trüffel und Parmesankruste Poached egg with pecorino cream, black truffle and parmesan crust	22.50
MINESTRE	Zuppa di pomodoro Tomatensuppe Tomato soup	7.50
	Crema di patate Kartoffelcremesuppe Potato cream soup	7.50
	Zuppa di fagioli Bohnensuppe Bean soup	7.50

Wenn Sie eine Allergie haben, dann melden Sie dies bitte unseren Mitarbeitern.

Wir beraten Sie gerne.

Bei einer Konsumation von weniger als CHF 30.00 verrechnen wir für Hahnenwasser

CHF 3.00 pro Karaffe.

**PRIMI
PIATTI**

Crespelle di formaggio e noci gratinata Crêpes mit Käse und Walnüssen gratiniert Crêpes gratinated with cheese and walnuts	18.50
Tagliolini aglio, olio, peperoncino e pecorino Tagliolini mit Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino und Pecorino Tagliolini with garlic, olive oil, chilli and pecorino	18.50 / 20.50
Penne dello chef Penne mit frischen Cocktailtomaten, Speck und Mascarpone Penne with fresh tomatoes, bacon and mascarpone	20.50 / 22.50
Risotto al radicchio rosso Trevisano e taleggio Risotto mit rotem Trevisano Chicorée und Taleggio Risotto with red Trevisano chicory and Taleggio	22.50 / 24.50
Gnocchi alla Sorrentina (fatti a casa) Hausgemachte Gnocchi Sorrentina Homemade gnocchi Sorrentina	22.50 / 24.50
Risotto con gamberi rossi (Sicilia) e melissa Risotto mit roten Crevetten (Sizilien) und Melisse Risotto with red prawns (Sicily) and balm	24.50 / 28.50

P E S C E	Filetto di triglia scottato su crema di peperoni, olive nere confit e tortino di patate	38.50
	Rotbarbenfilet auf Peperonicreme, Confit von schwarzen Oliven und Kartoffelküchlein Seared fillet of red mullet on pepper cream, confit of black olives, with potato pie	
	Involtino di filetto di sogliola fresca al basilico affogato in salsa di pomodorini, olive nere, capperi e uva passa	41.50
	Roulade vom frischen Seezungenfilet an Basilikum, in Cocktailtomatensauce, schwarzen Oliven, Kapern und Rosinen Roulade of fresh sole fillet with basil, tomato sauce, black olives, capers and raisins	
	Filetto d'orata (F, P) con pomodorini, olive e cipollotti, con tortino di patate mandorlate	41.50
	Doradefilet mit Cocktailtomaten, Oliven, Frühlingszwiebeln und Mandelkartoffelküchlein Fillet of sea bream (F, P) with cherry tomatoes, olives, spring onions and almond potato cake	
C A R N E	Saltimbocca (CH) alla Romana	26.50
	Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei Veal escalope with smoked ham and sage	
	Arrosto di magatello di manzo (CH) al vino rosso con risotto e verdura	38.50
	Rindsbraten (CH) in Rotwein mit Risotto und Gemüse Roasted beef (CH) in red wine with risotto and vegetables	
	Suprema di faraona (F) con nocciole, porri in salsa di yogurt e patate croccanti	38.50
	Supreme vom Perlhuhn (F) mit Haselnüssen, Lauch in Jogurtsauce und knusprige Kartoffeln Supreme of guinea fowl (F) with hazelnuts, leeks in yogurt sauce and crispy potatoes	
	Filetto di manzo (Culinarium Ostschweiz) al vino rosso con risotto e verdura	49.50
	Rindsfilet an Rotwein mit Risotto und Gemüse Beef fillet on red wine sauce, with risotto and vegetables	

CONTORNI

Tagliatelle al burro

Butternudeln
Butter noodles

6.00

Risotto al parmigiano

Risotto mit Parmesan
Risotto with parmigiano

6.00

Verdure

Gemüse
Vegetables

6.00

Dolci – Desserts

Mousse al cioccolato 8.50
Schokoladenmousse
Chocolate mousse

Crema catalana 8.50
Creme Catalan
Catalan Cream

**Tortino di mandorle con
gelato all'arancio** 9.50
Mandelküchlein mit Orangenglacé
Almond cake with orange
ice cream

**Crepes con fichi al Cointreau
e gelato allo yogurt** 9.50
Crêpes mit Feigen an Cointreau
und Jogurtglacé
Crepes with Cointreau figs
and yogurt ice cream

Mousse di tiramisù 9.50
Tiramisù Mousse
Mousse of tiramisù

Panna cotta ai frutti di bosco 9.50
Pannacotta mit Waldbeeren
Pannacotta with berries

Crema caramellata 9.50
Caramelcreme
Caramelized cream

Semifreddi

Cassata 9.50
Cassata
Cassata

Tartufo 9.50
Schokoladentrüffel
Chocolate truffle

Mocca parfait 9.50
Mokkaparfait
Mocha parfait

Alle Desserts sind hausgemacht