

SPEISEKARTE

Gerne verwöhnen wir Sie mit einem kulinarischen
Winter-Überraschungsmenü:

3-Gang Vegi-Überraschungsmenü ab 2 Personen 35.50/Person

3-Gang Überraschungsmenü ab 2 Personen 55.50/Person

ANTIPASTI

Insalata 7.50
Salat
Salad

**Insalata di rucola con pomodorini, funghi champignon
crudi, speck tostato e scaglie di parmigiano** 15.50 / 20.50
Rucolasalat mit Cherrytomaten, rohe Champignons,
gebratenen Speck und Parmesanspäne
Rocket salad with cherry tomatoes, raw champignon
mushrooms, fried bacon and parmesan flakes

Polipo (E) scottato su crema di fagioli cannellini 20.50
Gebratener Tintenfisch (E) auf Canellinibohnencreme
Fried octopus (E) on cannellini bean cream

Carpaccio di roastbeef (CH) con bouquet insalata 18.50
Roastbeef Carpaccio (CH) mit Salatbouquet
Roast beef (CH) carpaccio with salad bouquet

Tartar di manzo (CH) con il nostro pane tostato 20.50 / 30.50
Rindstartar (CH) mit unserem gerösteten Brot
Beef tartar (CH) with our toast

Culatello di Zibello e parmigiano 25.50
Reggiano DOP 36 mesi
Culatello Zibello und Parmesan Reggiano
DOP 36 Monate
Culatello di Zibello and Parmesan cheese
DOP 36 months

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

**PRIMI
PIATTI**

Spaghetti di Gragnano con olive, capperi, acciughe e pomodorini Gragnano Spaghetti mit Oliven, Kapern, Sardellen und Cherrytomaten Gragnano spaghetti with olives, capers, anchovies and cherry tomatoes	18.50 / 20.50
Penne dello chef Penne mit frischen Cherrytomaten, Speck und Mascarpone Penne with fresh tomatoes, bacon and mascarpone	20.50 / 22.50
Gnocchi alla Sorrentina (fatti a casa) Hausgemachte Gnocchi Sorrentina Homemade gnocchi Sorrentina	22.50 / 24.50
Paccheri di Gragnano al ragù di coda di rospo Gragnano Paccheri mit Seeteufelragout Gragnano Paccheri with monkfish ragout	24.50 / 28.50
Risotto al prosecco, bottarga di muggine e profumo di limone Risotto mit Prosecco, Meeräsche-Rogen und Zitronenduft Risotto with Prosecco, mullet roe and lemon scent	24.50 / 26.50

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

**Involto 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 Cherrytomatensauce, schwarzen Oliven,
Kapern und Rosinen
Roulade of fresh sole fillet with basil, tomato sauce,
black olives, capers and raisins

C A R N E

Saltimbocca (CH) alla Romana 26.50
Kalbsschnitzel (CH) mit Rohschinken und Salbei
Veal escalope (CH) with smoked ham and sage

**Polletto di mais (Alpstein CH) al forno
con patate al rosmarino** 38.50
Maimistchratzerli (Alpstein CH) vom Ofen
mit Rosmarinkartoffeln
Baked corn baby chicken (Alpstein CH)
with rosemary potatoes

**Ragù di cinghiale (A) con tagliolini al burro
e verdure di stagione** 38.50
Wildschweinragout (A) mit Butterstagliolini
und Saisongemüse
Wild boar ragout (A) with butter noodles
and seasonal vegetables

**Filetto di manzo (Culinarium Ostschweiz)
al vino rosso con risotto e verdura** 49.50
Rindsfilet an Rotweinsauce mit Risotto und Gemüse
Beef fillet on red wine sauce, with risotto and vegetables

**Cotoletta di vitello ca. 300 g (CH) al vino Porto
con tagliatelle e verdure** 49.50
Kalbskotlett ca. 300 g (CH) an Portweinsauce
mit Nudeln und Gemüse
Veal cutlet ca. 300 g (CH) with Port wine sauce,
noodles 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

Gelato di yogurt e frutta secca fatto a casa Hausgemachte Jogurtglace mit verschiedenen Nüssen Homemade yogurt ice cream with various nuts	8.50
Porzione di gelato Portion Glace Portion of ice cream	8.50
Cassata Cassata Cassata	9.50
Mocca parfait Mokkapaarfait Mocha parfait	9.50
Tartufo Schokoladentrüffel Chocolate truffle	9.50
Panna cotta ai frutti di bosco Panna cotta mit Waldbeeren Panna cotta with berries	9.50

Alle Desserts sind hausgemacht

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.