

ANTIPASTI	Insalata Salat Salad	7.50
	Burratina di Puglia all'olio di pistacchio di Bronte e pistacchi tostati Burratina von Puglia mit Pistazienöl aus Bronte und geröstete Pistazien Burratina di Puglia with Bronte pistachio oil and toasted pistachios	18.50
	Roastbeef (CH) su crema di ricotta con insalatina di frutti di bosco Roastbeef (CH) auf Ricottacreme mit Waldbeerensalat Roast beef (CH) on ricotta cream with wild berries salad	22.50
	Tartar di ricciola (Oceano Indiano) Tartar vom Kingfisch (Indischer Ozean) Amberjack tartar (Indian Ocean)	22.50
	Tartar di manzo (CH) con bouquet d'insalatina e croste di pane Rindstatar (CH) mit Salatbouquet und geröstetem Brot Beef Tartar (CH) with a bouquet of salad and roasted bread	22.50 / 30.50
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**

Penne dello chef Penne mit frischen Cocktailltomaten, Speck und Mascarpone Penne with fresh tomatoes, bacon and mascarpone	20.50 / 22.50
Risotto con zucchini, mascarpone ed erbeffe Risotto mit Zucchetti, Mascarpone und Kräutern Risotto with zucchini, mascarpone and herbs	18.50 / 24.50
Tagliolini aglio, olio, peperoncino e pecorino Tagliolini mit Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino und Pecorino Noodles with garlic, oil, red pepper and pecorino	20.50 / 22.50
Gnocchi alla Sorrentina (fatti a casa) Hausgemachte Gnocchi Sorrentina Homemade gnocchi Sorrentina	22.50 / 24.50
Spaghetti con polipo (E), pomodorini ed olive nere Spaghetti mit Tintenfisch (E), Cherrytomaten und schwarzen Oliven Spaghetti with octopus (E), cherry tomatoes and black olives	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

**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 di branzino (P) rosolato
su letto di patate con verdure** 44.50

Gebratenes Wolfsbarschfilet (P)
auf Kartoffelbett mit Gemüse
Roasted sea bass fillet (P)
on a bed of potatoes with vegetables

C A R N E

Saltimbocca (CH) alla Romana 26.50

Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei
Veal escalope with smoked ham and sage

**Controfiletto di vitello (CH) in sousvide
con crema di basilico, tortino di patate e verdure** 41.50

Kalbshohrücken (CH) in Sous-vide mit Basilikumcreme,
Kartoffelküchlein und Gemüse
Veal sirloin (CH) in sous-vide with basil cream,
potato pie and vegetables

**Tagliata di US Black Angus
su insalata di rucola e parmigiano** 49.50

Aufgeschnittenes US Black Angus
auf Rucolasalat und Parmesan
Sliced US Black Angus on rocket salad and Parmesan

**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 6.00
Butternudeln
Butter noodles

Risotto al parmigiano 6.00
Risotto mit Parmesan
Risotto with parmigiano

Verdure 6.00
Gemüse
Vegetables

Dolci – Desserts

**Gelato fior di latte
con mandorle tostate** 8.50

Fior di Latte Glacé
mit gerösteten Mandeln
Fior di latte ice cream
with toasted almonds

Ananas al Cointreau 8.50

Ananas mit Cointreau
Pineapple with Cointreau

Insalata di frutta 9.50

Fruchtsalat
Fruit salad

Mousse di tiramisù 9.50

Tiramisù Mousse
Mousse of tiramisù
(erst wieder ab Ende
August erhältlich)

**Panna cotta ai frutti di
bosco** 9.50

Pannacotta mit
Waldbeeren
Pannacotta with berries

Crema caramellata 9.50

Caramelcreme
Caramelized cream

Semifreddi

Sorbetto di mango 8.50

Mangosorbet
Mango sorbet

Mocca parfait 9.50

Mokkaparfait
Mocha parfait

Tartufo 9.50

Schokoladentrüffel
Chocolate truffle

Cassata 9.50

Cassata
Cassata

**Alle Desserts sind
hausgemacht**