

ANTIPASTI	Insalata Salat Salad	7.50
	Mozzarella di bufala alla caprese Büffelmozzarella Caprese Buffalo mozzarella Caprese	18.50 / 24.50
	Roastbeef (CH) a nostro modo Roastbeef (CH) nach unserer Art Roastbeef (CH) our way	18.50 / 26.50
	Vitello tonnato	22.50 / 24.50
	Filetto di triglia (F) affumicato guarnito Geräuchertes Rotbarbenfilet (F) garniert Smoked red mullet fillet (F) garnished	18.50
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**

<i>Penne dello chef</i>	20.50 / 22.50
<i>Penne mit frischen Cocktailtomaten, Speck und Mascarpone</i>	
<i>Penne with fresh tomatoes, bacon and mascarpone</i>	
<i>Gnocchi alla Sorrentina (fatti a casa)</i>	22.50 / 24.50
<i>Hausgemachte Gnocchi Sorrentina</i>	
<i>Homemade gnocchi Sorrentina</i>	
<i>Risotto con verdure di stagione al profumo di limone</i>	24.50 / 26.50
<i>Gemüserisotto mit Zitronengeschmack</i>	
<i>Risotto with vegetables flavored with lemon</i>	
<i>Sformatino di melanzane con paccheri</i>	24.50 / 26.50
<i>Auberginenküchlein gefüllt mit Nudeln und Datteltomatensauce</i>	
<i>Eggplant cake filled with pasta and dates tomato sauce</i>	
<i>Linguine all ragù d'astice (CAN)</i>	24.50 / 26.50
<i>Linguine mit Hummerragout (CAN)</i>	
<i>Linguine with lobster ragout (CAN)</i>	

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*

**Coda di rospo (NL) al forno con patate novelle
e verdure di stagione** 41.50
*Seeteufel (NL) vom Ofen mit neuen Kartoffeln
und Saisongemüse
Monkfish (NL) from the oven with new potatoes
and seasonal vegetables*

C A R N E

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

Duchessa di Parma con taglierini e verdure 35.50
*Truthahn (D) gefüllt mit Parmesan, aromatisiert
mit Marsala-Creme, mit feinen Nudeln und Gemüse
Turkey (D) filled with Parmesan, flavored with
Marsala cream, with fine noodles and vegetables*

**Schiena di coniglio (F) farcita con prosciutto crudo
al vino bianco con patate dauphine** 40.50
*Kaninchenrücken (F) gefüllt mit Rohschinken
an Weisswein mit Dauphinekartoffeln
Rabbit's back (F) filled with raw ham on white wine
with dauphine 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

<i>Sorbetto al limone con insalatina di frutta</i> <i>Zitronensorbet mit Fruchtsalat</i> <i>Lemon sorbet with fruit salad</i>	8.50
<i>Zuppa di melone</i> <i>Melonensuppe</i> <i>Melon soup</i>	8.50
<i>Variazione di fragole</i> <i>Erdbeer Variationen</i> <i>Variation of strawberries</i>	12.50
<i>Mousse di tiramisù</i> <i>Tiramisù Mousse</i> <i>Mousse of tiramisù</i>	9.50
<i>Panna cotta ai frutti di bosco</i> <i>Pannacotta mit Waldbeeren</i> <i>Pannacotta with berries</i>	9.50
<i>Crema caramellata</i> <i>Caramelcreme</i> <i>Caramelized cream</i>	9.50

Semifreddi

<i>Parfait di fragole</i> <i>Erdbeerparfait</i> <i>Strawberry parfait</i>	8.50
<i>Cassata</i> <i>Cassata</i> <i>Cassata</i>	9.50
<i>Tartufo</i> <i>Schokoladentriffel</i> <i>Chocolate truffle</i>	9.50
<i>Mocca parfait</i> <i>Mokkparfait</i> <i>Mocha parfait</i>	9.50

Alle Desserts sind hausgemacht