

# SPEISEKARTE

<b>ANTIPASTI</b>	<b>Insalata</b> 7.50 Salat Salad
	<b>Carpaccio di roastbeef (CH)</b> 18.50 Roastbeef Carpaccio (CH) Roastbeef carpaccio (CH)
	<b>Moscardini in umido con tortino di patate</b> 20.50 Geschmorte kleine Tintenfische mit Kartoffelküchlein Stewed moscardini with potato pie
<b>MINESTRE</b>	<b>Zuppa di pomodoro</b> 7.50 Tomatensuppe Tomato soup
	<b>Crema di patate</b> 7.50 Kartoffelcremesuppe Potato cream soup
	<b>Zuppa di fagioli</b> 7.50 Bohnensuppe Bean soup

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**

<b>Tagliolini in brodo di gallina ed uovo</b> Tagliolini in Hühnerbouillon mit Ei Tagliolini in chicken bouillon and egg	20.50 / 22.50
<b>Penne dello chef</b> Penne mit frischen Cocktailtomaten, Speck und Mascarpone Penne with fresh tomatoes, bacon and mascarpone	20.50 / 22.50
<b>Gnocchi alla Sorrentina (fatti a casa)</b> Hausgemachte Gnocchi Sorrentina Homemade gnocchi Sorrentina	22.50 / 24.50
<b>Risotto allo zafferano</b> Safranrisotto Saffron risotto	22.50 / 24.50
<b>Scamorza al radicchio al forno</b> Scamorza mit Chicorée vom Ofen Baked scamorza cheese with radicchio	22.50 / 24.50
<b>Tagliolino al tartufo nero</b> Tagliolino mit schwarzem Trüffel Tagliolino with black truffle	26.50 / 28.50
<b>Spaghetti con i gamberi rossi (3 pezzi)</b> Spaghetti mit roten Crevetten (3 Stück) Spaghetti with red prawns (3 pieces)	26.50 / 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 di rombo alla Vernaccia ed olive con patate croccanti e verdure** 41.50  
Steinbuttfilet an Vernaccia und Oliven mit knusprigen Kartoffeln und Gemüse  
Fillet of turbot with Vernaccia and olives, crispy potatoes and vegetables

## 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

**Suprema di faraona (F) al Marsala con polenta e verdure** 41.50  
Perlhuhnbrust (F) an Marsala mit Polenta und Gemüse  
Supreme of guinea fowl (F) with Marsala with polenta and vegetables

**Schiena di vitello (CH) al forno con patate al rosmarino e verdure** 44.50  
Kalbsrücken (CH) vom Ofen mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse  
Veal back (CH) from the oven with rosemary potatoes and vegetables

**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

<b>Tagliatelle al burro</b> Butternudeln Butter noodles	6.00
<b>Risotto al parmigiano</b> Risotto mit Parmesan Risotto with parmigiano	6.00
<b>Verdure</b> Gemüse Vegetables	6.00

## Dolci – Desserts

**Zuppetta d'ananas con vodka** 8.50  
Ananassuppe mit Wodka  
Pineapple soup with vodka

**Mousse di tiramisù** 9.50  
Tiramisù Mousse  
Mousse of tiramisù

**Crema di mele con mele in pastella** 9.50  
Apfelcreme mit  
Apfelküchlein  
Apple cream with apple in  
batter

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

**Crema caramellata** 9.50  
Caramelcreme  
Caramelized cream

**Morbido caldo all'arancio con gelato alle mandorle** 10.50  
Lauwarmes Orangen-  
küchlein mit Mandelglacé  
Warm orange cake with  
almond ice-cream

## Semifreddi

**Sorbetto di mango** 8.50  
Mango Sorbet  
Mango Sorbet

**Cassata** 9.50  
Cassata  
Cassata

**Mocca parfait** 9.50  
Mokkapaarfait  
Mocha parfait

**Tartufo** 9.50  
Schokoladentrüffel  
Chocolate truffle

**Alle Desserts sind hausgemacht**