

<b>ANTIPASTI</b>	<b>Insalata</b>	7.50
	Salat	
	Salad	
	<b>Carpaccio di bollito (CH)</b>	18.50
	Carpaccio vom gekochtem Rindfleisch (CH)	
	Carpaccio of cooked beef (CH)	
	<b>Tartar di manzo (CH) a nostro modo</b>	22.50 / 30.50
	Rindstartar (CH) nach unserer Art	
	Beef tartar (CH) our way	
	<b>Carpaccio di tonno</b>	24.50
	Thunfischcarpaccio	
	Tuna carpaccio	
<b>MINESTRE</b>	<b>Zuppa fredda al pomodoro, basilico e crema di parmigiano</b>	7.50
	Kalte Tomatensuppe mit Basilikum und Parmesancreme	
	Cold tomato soup, basil and parmesan cream	
	<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><i>Penne dello chef</i></b>	<b>20.50 / 22.50</b>
<i>Penne mit frischen Cocktailtomaten, Speck und Mascarpone</i>	
<i>Penne with fresh tomatoes, bacon and mascarpone</i>	
<b><i>Gnocchi alla Sorrentina (fatti a casa)</i></b>	<b>22.50 / 24.50</b>
<i>Hausgemachte Gnocchi Sorrentina</i>	
<i>Homemade gnocchi Sorrentina</i>	
<b><i>Lasagnetta al pesto alla genovese con fagiolini e patate</i></b>	<b>22.50 / 24.50</b>
<i>Lasagnetta mit Pesto Genovese, Bohnen und Kartoffeln</i>	
<i>Lasagnetta with Genovese pesto, green beans and potatoes</i>	
<b><i>Taglierini al ragù di coniglio (CH)</i></b>	<b>24.50 / 30.50</b>
<i>Feine Nudeln mit Kaninchenragout (CH)</i>	
<i>Taglierini with rabbit ragout (CH)</i>	
<b><i>Tagliolini con capesante (ATLANTICO)</i></b>	<b>24.50 / 30.50</b>
<i>Tagliolini mit Jakobsmuscheln (ATLANTIK)</i>	
<i>Tagliolini with scallops (ATLANTIC)</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*

**Branzino (P) al forno con olive e patate** 41.50  
*Wolfsbarsch (P) vom Ofen mit Oliven und Kartoffeln  
Sea bass (P) from the oven with olives and potatoes*

## **C A R N E**

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

**Cotoletta di maiale Iberico (E) al Madeira  
con patatas bravas e verdure** 40.50  
*Iberisches Schweinskotelett (E) an Madeira  
mit Patatas Bravas und Gemüse  
Iberico pork cutlet (E) with Madeira,  
patatas bravas and vegetables*

**Carré di capriolo (A) all'uvetta  
con cuscus di verdure** 41.50  
*Rehcarré (A) mit Rosinen und Gemüse Couscous  
Carré of deer (A) with raisins and vegetable couscous*

**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***

<b><i>Insalata d'anguria con sorbetto al melone</i></b> Wassermelonensalat mit Melonensorbet Watermelon salad with melon sorbet	7.50
<b><i>Albicocche in pastella con gelato di panna acida</i></b> Aprikosen im Teig mit Sauerrahmglacé Apricots in batter with sour ice cream	8.50
<b><i>Pesche marinate in sciroppo di limone</i></b> Marinierte Pfirsiche in Zitronensirup Peaches marinated in lemon syrup	7.50
<b><i>Crema di ricotta ai frutti di bosco</i></b> Ricottacreme mit Waldbeeren Ricotta cream with berries	8.50
<b><i>Mousse di tiramisù</i></b> Tiramisù Mousse Mousse of tiramisù	9.50
<b><i>Panna cotta ai frutti di bosco</i></b> Pannacotta mit Waldbeeren Pannacotta with berries	9.50
<b><i>Crema caramellata</i></b> Caramelcreme Caramelized cream	9.50

## ***Semifreddi***

<b><i>Cassata</i></b> Cassata Cassata	9.50
<b><i>Tartufo</i></b> Schokoladentriüffel Chocolate truffle	9.50
<b><i>Mocca parfait</i></b> Mokkaparfait Mocha parfait	9.50

***Alle Desserts sind hausgemacht***