

ANTIPASTI	Insalata	7.50
	Salat	
	Salad	
	Terrina di selvaggina (A) fatta in casa	18.50
	Hausgemachte Wildterrinen (A)	
	Homemade venison (A) terrine	
	Moscardini (mediterraneo) in umido	22.50
	Geschmorter Tintenfisch (Mittelmeer)	
	Braised baby octopus (mediterranean)	
MINESTRE	Crema di zucca con i suoi semi	7.50
	Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen	
	Pumpkin cream soup with pumpkin seeds	
	Zuppa di pomodoro	7.50
	Tomatensuppe	
	Tomato soup	
	Crema di patate	7.50
	Kartoffelcremesuppe	
	Potato cream soup	
	Zuppa di fagioli	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**

<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>Tagliatelle con crema di zucca e noci</i>	20.50 / 22.50
<i>Nudeln mit Kürbiscreme und Nüssen</i>	
<i>Tagliatelle with pumpkin cream and walnuts</i>	
<i>Spaghetti alle vongole (I)</i>	22.50 / 24.50
<i>Spaghetti mit Venusmuscheln (I)</i>	
<i>Spaghetti with clams (I)</i>	
<i>Pappardelle con ragù di lepre (A)</i>	24.50 / 26.50
<i>Pappardelle mit Hasenragout (A)</i>	
<i>Pappardelle with hare ragout (A)</i>	
<i>Risotto ai funghi di stagione</i>	24.50 / 26.50
<i>Risotto mit Saisonpilzen</i>	
<i>Risotto with seasonal mushrooms</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*

Filetto di ricciola (AUS) con funghi galletti 41.50
*Kingfisch (AUS) mit Eierschwämmli
Fillet of amberjack (AUS) with chanterelle mushrooms*

C A R N E

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

**Ragù di cinghiale (A) alla Toscana
con polenta fritta e cavoletti di Bruxelles
al finocchietto selvatico** 38.50
*Wildschweinragout (A) Toscana, gebratene
Polenta und Rosenkohl mit wildem Fenchel
Wild boar ragout (A) Toscana
with fried polenta and brussels sprouts with wild fennel*

**Filetto di cervo (A) con salsa di prugne
con polenta fritta e cavoletti di Bruxelles
al finocchietto selvatico** 40.50
*Hirschfilet (A) mit Pflaumensauce, gebratener
Polenta und Rosenkohl mit wildem Fenchel
Fillet of venison (A) with plum sauce
with fried polenta and brussels sprouts with wild fennel*

**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>Gelato fatto in casa alle nocciole gentile di Piemonte</i> <i>Hausgemachtes Glacé mit Nüssen aus dem Piemont Homemade ice cream with Piedmont hazelnuts</i>	8.50
<i>Mele in pastella con crema del mosto dolce di mele</i> <i>Apfelmöcklein mit Süßmostcreme Apple cake with apple juice cream</i>	8.50
<i>Bavarese di mandorle con salsa di ciliegie</i> <i>Bayerische Mandelcreme m. Kirschensauce Bavarian almond cream with cherry sauce</i>	9.50
<i>Crostatina ai frutti di bosco e crema inglese alla vaniglia</i> <i>Törtchen mit Waldbeeren und englischer Vanillecreme Tart with wild berries and vanilla cream</i>	8.50
<i>Mousse di tiramisù</i> <i>Tiramisù Mousse Mousse of tiramisù</i>	9.50
<i>Panna cotta ai frutti di bosco</i> <i>Pannacotta mit Waldbeeren Pannacotta with berries</i>	9.50
<i>Crema caramellata</i> <i>Caramelcreme Caramelized cream</i>	9.50

Semifreddi

<i>Cassata</i> <i>Cassata Cassata</i>	9.50
<i>Tartufo</i> <i>Schokoladentrüffel Chocolate truffle</i>	9.50
<i>Mocca parfait</i> <i>Mokkaparfait Mocha parfait</i>	9.50
<i>Alle Desserts sind hausgemacht</i>	