

<b>ANTIPASTI</b>	<b>Insalata</b> Salat Salad	7.50
	<b>Tartelletta al cicorino e stracciatella di burrata</b> Chicorée Törtchen mit Burratafüllung Chicory tart with burrata filling	18.50
	<b>Salmerino affumicato (CH) con insalatina di finocchio</b> Geräucherter Saibling (CH) mit Fenchelsalat Smoked char (CH) with fennel salad	18.50
	<b>Carpaccio di vitello (CH) in sous-vide</b> Kalbscarpaccio (CH) Sous-Vide Veal carpaccio (CH) in sous-vide	20.50
<b>MINESTRE</b>	<b>Zuppa di pomodoro</b> Tomatensuppe Tomato soup	7.50
	<b>Crema di patate</b> Kartoffelcremesuppe Potato cream soup	7.50
	<b>Zuppa di fagioli</b> 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**

<b>Penne dello chef</b> Penne mit frischen Cocktailtomaten, Speck und Mascarpone Penne with fresh tomatoes, bacon and mascarpone	20.50 / 22.50
<b>Lasagnetta di verdura a nostro modo</b> Gemüselasagnetta nach unserer Art Lasagnetta of vegetables our way	22.50 / 24.50
<b>Tagliolini al ragù di coniglio (CH)</b> Taglierini mit Kaninchenragout (CH) Taglierini with rabbit ragout (CH)	22.50 / 24.50
<b>Gnocchi alla Sorrentina (fatti a casa)</b> Hausgemachte Gnocchi Sorrentina Homemade gnocchi Sorrentina	22.50 / 24.50
<b>Tagliolini con capesante (F), capperi ed olive</b> Taglierini mit Jakobsmuscheln (F), Kapern und Oliven Tagliolini with scallops (F), capers and olives	22.50 / 24.50
<b>Tortellacci ripieni di ricotta e maggiorana con salsa di pomodorini</b> Tortellacci gefüllt mit Ricotta und Majoran mit Cocktailtomatensauce Tortellacci with ricotta and marjoram with cherry tomato sauce	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

**Medaglione di coda di rospo (mare del Nord)  
con pancetta di Zibello e rosmarino,  
tortino di patate e verdura** 41.50

Seeteufelmedaillon (Nordsee) mit Zibello Speck  
und Rosmarin, Kartoffelküchlein und Gemüse  
Medallion of monkfish (North Sea) with Zibello bacon  
and rosemary, potatoe pie and vegetables

## C A R N E

**Saltimbocca (CH) alla Romana** 26.50

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

**Fegato di vitello (CH) alla veneziana  
con risotto e verdure** 35.50

Kalbsleber (CH) venezianische Art  
Risotto und Gemüse  
Veal liver (CH) Venetian style, risotto and vegetables

**Carré d'agnello (IRL) alle olive  
con patate al rosmarino e verdure di stagione** 41.50

Lammcarré (IRL) mit Oliven  
Rosmarinkartoffeln und Saisongemüse  
Carré of lamb (IRL) with olives, rosemary potatoes  
and seasonal 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

**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

**Chiacchiere fatte in casa  
con salsa al cioccolato** 8.50

Hausgemachtes italienisches  
Fasnachtsgebäck mit  
Schokoladensauce  
Homemade Italian carnival  
pastry with chocolate sauce

**Torta all'olio d'oliva e  
cannella con gelato al  
cioccolato bianco** 9.50

Olivenöl-Zimtkuchen mit  
weissem Schokoladen Glacé  
Olive oil and cinnamon cake  
with white chocolate ice  
cream

**Tortino ai semi di papavero  
con compot d'arance** 9.50

Mohnkuchen mit Orangen-  
kompott  
Poppy cake with orange  
compote

**Sorbetto di mango e gelato  
di mozzarella di bufala** 9.50

Mangosorbet mit  
Büffelmozzarellaglacé  
Mango sorbet and buffalo  
mozzarella ice cream

**Mousse di tiramisù** 9.50

Tiramisù Mousse  
Mousse of tiramisù

**Panna cotta ai frutti di bosco** 9.50

Pannacotta mit Waldbeeren  
Pannacotta with berries

**Crema caramellata** 9.50

Caramelcreme  
Caramelized cream

## Semifreddi

**Tartufo** 9.50

Schokoladentrüffel  
Chocolate truffle

**Mocca parfait** 9.50

Mokkaparfait  
Mocha parfait

**Cassata** 9.50

Cassata  
Cassata

**Alle Desserts sind  
hausgemacht**