

ANTIPASTI	Insalata	7.50
	Salat Salad	
	Insalata d'asparagi	18.50
	Spargelsalat Asparagus salad	
	Uovo in camicia con asparagi al vapore	18.50
Pochiertes Ei mit gedämpften Spargeln Poached egg with steamed asparagus		
Tortino di patate con fonduta di taleggio ed asparagi	18.50	
Kartoffelküchlein mit geschmolzenem Taleggio und Spargeln Potato pie with melted taleggio and asparagus		
Insalata di polipo ed asparagi al limone	22.50	
Tintenfischsalat und Spargeln an Zitrone Octopus salad and lemon asparagus		
MINESTRE	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		

**PRIMI
PIATTI**

Penne dello chef	20.50 /
Penne mit frischen Cocktailtomaten, Speck und Mascarpone	22.50
Penne with fresh tomatoes, bacon and mascarpone	
Risotto all'erbette e prosecco	22.50 /
Risotto mit Kräutern und Prosecco	24.50
Risotto with herbs and prosecco	
Gnocchi alla Sorrentina (fatti a casa)	22.50 /
Hausgemachte Gnocchi Sorrentina	24.50
Homemade gnocchi Sorrentina	
Paccheri con salsa di pomodorini, olive e capperi con pesto d'aglio orsino	22.50 /
Paccheri mit Cherytomatensauce, Oliven, Kapern und Bärlauchpesto	24.50
Paccheri with cherry tomato sauce, olives, capers and wild garlic pesto	
Linguine con gamberoni (3 pezzi, selvatici, Argentina)	24.50 /
Linguine mit Crevetten	27.50
(3 Stück, wild, Argentinien)	
Linguine with prawns (3 pieces, wild, Argentina)	

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 San Pietro fresco (Oceano Pacifico), rosolato con verdure 41.50

Gebrautes St. Peterfisch Filet (Pazifischer Ozean) mit Gemüse
Fried San Pietro fillet (Pacific Ocean) with vegetables

C A R N E	Saltimbocca (CH) alla Romana	26.50
	Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei Veal escalope with smoked ham and sage	
	Polletto di mais (CH) al forno con patate	38.50
	Mais Mistchraterli (CH) vom Ofen mit Kartoffeln Baked corn baby chicken (CH) with potatoes	
	Schiena di vitello (CH) in sous vide all'aceto bianco con tortino di patate e verdure	44.50
	Kalbsrücken (CH) in Sous-vide mit Weissweinessigsauce, Kartoffelküchlein und Gemüse Back of veal (CH) sous vide with white aceto potato pie 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	
C O N T O R N I	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

**Gelato allo yogurt
con frutta fresca** 7.50
Jogurtglacé mit frischen Früchten
Yogurt ice cream with fresh fruit

Fragole con sorbetto al limone 8.50
Erdbeeren mit Zitronensorbet
Strawberries with lemon sorbet

**Mousse di cioccolato bianco
con nocciole** 8.50
Weisse Schokoladenmousse
mit Haselnüssen
White chocolate mousse with
hazelnuts

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

Parfait di fragole 7.50
Erdbeerparfait
Strawberry parfait

Mocca parfait 9.50
Mokkaparfait
Mocha parfait

Tartufo 9.50
Schokoladentrüffel
Chocolate truffle

Cassata 9.50
Cassata
Cassata

**Alle Desserts sind
hausgemacht**

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.