

ANTIPASTI E INSALATE

Flammkuchen Elsässer Art

15.50

Insalata della casa con scaglie di parmigiano

Gemischter Salat mit Parmesanhobel

11.50

Insalata Verde / Grüner Salat

8.00

Lattuga alla noci con uovo e pancetta

Nüsslisalat mit Ei und Speck

14.50

Gamberoni all'olio, olio e peperoncini

Riesengarnelen an Olivenöl, Knoblauch und Chili

18.50

Tartar di manzo << classico >>

Rindstatar fein gewürzt serviert mit Toast und Butter

140g. 25.00 / 210g. 35.00

Zuppa di zucca con panna montata

Kürbiscremesuppe mit Sahnehaube

11.50

Verdura alla griglia marinate all'olio di oliva e insalata

Gegrilltes Gemüse in Olivenöl mariniert auf Blattsalat

16.00 / 22.50

Lieber Gast,

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informiert Sie unserer Mitarbeitenden auf Anfrage gerne, Ihr Gastgeber.

KLASSIKER

Involtino di vitello alla piemontese con patatine fritte

Kalbs-Cordon bleu mit Coppa, Trüffelkäse und Steinpilze, Pommes Frites
45.00

Piccata milanese con pasta al pomodoro

Kalbsschnitzel im Parmesanmantel mit Tomatenspaghetti
43.50

Scaloppine di vitello al limone con risotto

Kalbsschnitzel an Zitronensauce mit Risotto
41.50

Scaloppine di vitello alla viennese con insalata di patate

Kalbswienerschnitzel mit Kartoffelsalat
43.00

Fegato di vitello alla veneziana

Kalbsleber mit Zwiebeln und Rösti
38.50

Fleischdeklaration: Schweiz

PASTA E PASTA

Spaghetti napoli

Spaghetti mit Tomatensauce und Basilikum
16.00/19.00

Spaghetti all`aglio, olio e peperoncino

Spaghetti an Knoblauch-Öl und Peperoncini
19.00/22.00

Spaghetti alla mario

Kalbfleisch, Tomatensauce, Knobli, Kräuter, Chili
23.50/26.50

Ravioli ripieni di ricotta e spinaci al burro e salvia

Ravioli mit Ricotta-Spinat-Füllung an Butter und Salbei
21.50/24.50

Tagliatelle alla leone

Gambas, Frühlingszwiebeln, Olivenöl, Knobli, Chili, Tomaten
25.50/28.50

Jedes Pastagericht ist als kleine Portion erhältlich. Sie bezahlen CHF 3.- weniger.
Auf Wunsch servieren wir gerne glutenfreie Spaghetti.

FISCHTELLER

Filetto di luciopera con burro di mandole e verdura

Zanderfilet an Mandelbutter und Gemüse
43.50

DAS FINALE

Schokoladenküchlein, mit flüssigem Kern und Vanilleglace

14.50

“Caldo e Dolce” Espresso mit Mousse au Chocolat

9.50

Caramel-Köpfli mit Rahm

7.50

“Nocino” Nussglace, mit Nusslikör

13.50

Wienereskaffe

13.50

Dreierlei Sorbet, Zitrone, Trauben, Birne

12.50

Colonel mit Wodka

15.50

Trauben-Sorbet mit Grappa

15.50

Birnen-Sorbet mit Calvados

15.50

Käseteller

19.00

UNSERE GLACE SORTEN

Vanille / Erdbeere / Schoggi / Mocca / Jogurt
Walnuss / Stracciatella / Marzipan-Sauerkirsche

SORBET

Zitrone / Trauben / Birne
Kugel 4.00 / Rahm 1.50

PREISE IN CHF INKL MWST 4.