

Winterkarte

Insalata Inverno ^H Blattsalate, warme Speckwürfel, Trauben, kandierte Baumnüsse	14.50
Crema di Vino bianco e Aglio ^G Weisswein-Knoblauchcrèmesuppe	9.50
Tagliatelle Mare e Monte ^{ABC GHL} Mit geschälten Riesengarnelen, Steinpilzen, Tomatenrahmsauce	26.50
Risotto Pomodoro ^{ACFDGHLM} Tomatenrisotto mit Cherrytomaten, Knoblauch, Basilikum	24.50
Scaloppine Porcini ^{ACGLMH} Zarte Kalbsschnitzel an Steinpilzrahmsauce serviert mit Tagliatelle	34.50
Brasato al Vino Rosso ^{ACLMH} Herzhafter Rindsschmorbraten an kräftiger Rotweinsauce serviert mit Safranrisotto	29.50
Osso Buco alla Gremolata ^{ACFDGHLM} Zart geschmorte Kalbshaxe an Tomaten-Gemüsesauce verfeinert mit Petersilie und Zitronenzeste serviert mit Safranrisotto	32.50

Salate

Insalata Verde Grüner Salat	8.50
Insalata Mista Gemischter marktfrischer Salat	10.50
Caprese ^G Frische Tomaten und Büffelmozzarella mit Basilikum	16.50
Insalata della Casa Grosser gemischter Salatteller mit Ei	19.50

Vorspeisen

Bruschette al Pomodoro ^A Geröstete Brotscheiben garniert mit Tomaten	10.50
Verdura Mista di Antipasti Gegrilltes Gemüse mit Olivenöl mariniert, kalt serviert	9.50
Carpaccio di Manzo ^L Dünn geschnittenes Rindfleisch mit Rucola und Parmesan	19.00

Suppen

Crema di Pomodoro ^L Tomatencrèmesuppe	9.50
Crema di Vino bianco e Aglio ^G Weisswein-Knoblauchcrèmesuppe	9.50

Festa di pasta

Wählen Sie eine der drei Pastasorten sowie eine Sauce nach Ihrem Gusto

	Spaghetti ^A	Tagliatelle ^A	Penne ^A	
Aglio Olio Knoblauch und Olivenöl				16.50
Calabrese Pikante Salami, Tomatensauce				18.50
Amatriciana Speck, Zwiebel, Tomatensauce				18.50
Pesto ^{GC} Basilikum, Knoblauch, Pinienkernen und Parmesan				18.50
Carbonara ^{CG} Mit Zwiebeln, Speck, Rahm und Eigelb				18.50
Bolognese ^L Rindfleisch-Tomatensauce				18.50
Boscaiola ^{LG} Hackfleisch, frische Champignons, Tomatensauce, Rahm				19.50
Funghi Fresci e Panna ^G Frische gemischte Waldpilze, Knoblauch, Zwiebel, Rahm				19.50
Tartufo e Pollo ^{GBDCLH} Trüffelrahmsauce, Pouletstreifen				24.50
Aglio Olio Peperoncino e Gamberoni ^B Riesengarnelen, Knoblauch, Peperoncini und Olivenöl				26.50

Besondere von Hand gemachte Pasta

Rondelle gefüllt mit Alaska Wildrauchlachs, Ricotta, Meerrettich im Dillteig
serviert mit Zitronenbutter ^{ACDG}

Vorspeise	16.50
Hauptgang	29.50

Eierschwämmli-Rondellen serviert mit Salbeibutter ^{ACG}

Vorspeise	16.50
Hauptgang	29.50

Morchel-Triangoli im Eierteig serviert mit Salbeibutter ^{ACG}

Vorspeise	16.50
Hauptgang	29.50

Weisse Trüffel-Rondellen serviert mit Butter ^{ACG}

Vorspeise	16.50
Hauptgang	29.50

Tortogrossi Neri ai Porcini ^{ACG}

Mit Steinpilzen und Frischkäse gefüllt im schwarz-gelb gestreiften Kleid
serviert mit Salbeibutter

Vorspeise	19.50
Hauptgang	36.50

Quadrolini all'Arabbiata ^{ACG}

Quadratische Ravioli grün-weiss gestreift gefüllt mit Peperoncini, Knoblauch, Tomaten,
Parmesan und Ricotta an Salbeibutter

Vorspeise	16.50
Hauptgang	29.50

Risotto

Risotto ai Funghi Freschi Trifolati ^{FGACLM}

Frische gebratene Waldpilze, Knoblauch, Zwiebel

26.50

Risotto ai Gamberoni ^{FGACLMB}

Riesengarnelen, Knoblauch, Peperoncini

28.50

Risotto al Agnello ^{FGACLM}

Gebratene Lammfiletwürfel, Thymian und Knoblauch

28.50

Fleischgerichte

Pollo all Abruzzese ^A Gebratene Pouletbrustwürfel mit Rosmarin, Knoblauch, Peperoncini	25.50
Saltimbocca alla Romana Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei	29.50
Scaloppine di Vitello al Limone ^G Kalbsschnitzel an Zitronensauce	29.50
Scaloppine di Vitello al Marsala ^A Kalbsschnitzel an Marsalajus	29.50
Piccata alla Milanese ^{ACG} Kalbschnitzel gebraten in Ei und Parmesan, garniert mit sautierten Champignons, Schinken	29.50
Fegato di Vitello al Balsamico ^O Geschnetzelte Kalbsleber, Balsamicocrème	29.50
Filetto d'Agnello Lammfilet, Knoblauch, Thymian	29.50
Cubetti di Filetto di Manzo al Spugnole ^{AGCLM} Schweizer Rindsfiletwürfel 200 gr. auf Morchelrahmsauce	39.50

Aus dem Meer

Filetto Branzino ^A Wolfsbarschfilet in der Pfanne gebraten an Zitronen-Knoblauchsauce	28.50
Gamberoni all Aglio ^B Riesengarnelen ohne Schale mit Knoblauch und Olivenöl	29.50

Beilagen

Gegrilltes Saisongemüse	5.00
Junge Kartoffeln mit Rosmarin und Knoblauch	5.00
Weissweinisotto ^{FGACLM}	5.00
Tagliatelle	5.00
Tomatenspaghetti	5.00
Kleiner grüner Salat	5.00

Pizze

Margherita ^{AG} Tomatensauce, Mozzarella	16.50
Butafuoco ^{AG} Tomatensauce, Mozzarella, Knoblauch, Peperoncini	17.50
Napoli ^{AGD} Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Oliven	18.50
Hawaii ^{AG} Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Ananas	18.50
Vegetariana ^{AG} Tomatensauce, Mozzarella, gegrilltes Gemüse	18.50
Prosciutto ^{AG} Tomatensauce, Mozzarella, Schinken	18.50
Prosciutto e Funghi ^{AG} Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, frische Champignons	18.50
Salame ^{AGM} Tomatensauce, Mozzarella, pikante Salami, Zwiebeln	19.50
Tonno e Cipolla ^{AGD} Tomatensauce, Mozzarella, Thon, Zwiebeln	19.50
Carbonara ^{AGC} Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Zwiebeln, Ei	19.50
Capricciosa ^{AG} Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Champignons, Oliven	19.50
Nicola ^{AG} Tomatensauce, Mozzarella, Pouletbruststreifen	23.50
Sternen ^{AG} Tomatensauce, Mozzarella, Riesengarnelen, Knoblauch	23.50
Parma ^{AG} Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesan	23.50
Frutti di Mare ^{AGBR} Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte	23.50
Porcini (bianca) ^{AGBDCLH} Mozzarella, Steinpilze, schwarzer Trüffel	23.50
Quattro Formaggi (bianca) ^{AG} Mozzarella, Gorgonzola, Mascarpone, Parmesan	18.50
Calzone Napolitano ^{AGC} Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Ei	20.50

Dessert

Tiramisu della Casa ^{ACG} Klassiker aus Biskuit, Mascarpone und Amaretto	10.50
Panna Cotta con Frutti di Bosco ^G Rahmköpfli serviert mit warmen Waldbeeren	10.50
Flan al Caramello ^{CG} Karamellköpfli mit Schlagrahm	10.50

Legende der allergenen Stoffe

A glutenhaltiges Getreide	F Sojabohnen	N Sesam
B Krebstiere	G Milch	O Schwefeloxid Sulfite
C Eier	H Schalenfrüchte	P Lupinen
D Fische	L Sellerie	R Weichtiere
E Erdnüsse	M Senf	

Deklaration Fleisch

Kalb	Schweiz
Rind	Schweiz
Schinken, Speck	Schweiz
Poulet	Schweiz
Lamm	Neuseeland, Australien

(Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein)

Warme Getränke

Kaffee Crème, Espresso, Schale	4.00
Cappuccino	5.20
Latte Macchiatto	5.20
Coretto	6.80
Kaffee Luz	5.80
Tee diverse Sorten	4.20

Alkoholfreie Getränke im Offenausschank

Cola, Eistee, Rhäzünser, Citro, Apfelschorle

Im Glas	2dl	3.00
Im Glas	3dl	4.00
Im Glas	5dl	5.50

Alkoholfreie Getränke in der Flasche

Rhäzünser	5dl	5.50
Arkina	5dl	5.50
Rivella rot	3dl	4.50
Cola zero	3dl	4.50
Saurer Most alkoholfrei	5dl	5.90
Schweppes Tonic	2dl	4.50
Schweppes Bitter Lemon	2dl	4.50
Orangensaft	2dl	4.50
Schwarzer Johannisbeersaft	2dl	4.50
Crodino	1dl	4.50
Red Bull	2,5dl	6.00

Biere

Feldschlösschen Lager	2dl	3.10
	3dl	4.20
	5dl	5.80
Feldschlösschen Hopfenperle	3dl	4.90
Feldschlösschen alkoholfrei	3dl	4.90
Schneider Weisse	5dl	6.90
Schneider Weisse alkoholfrei	5dl	6.90

Aperitif

Martini weiss	4cl	7.50
Campari	4cl	7.50
Campari Orange	4cl	9.50
Cynar	4cl	7.50
Aperol Spritz		12.50
Prosecco		8.50

Amaro

Ramazotti	4cl	7.50
Averna	4cl	7.50
Appenzeller	4cl	7.50
Jägermeister	4cl	7.50

Spirituosen

Chrüter, Zwetschge, Kernobst, Williams	2cl	5.50
Vodka Absolut	4cl	8.50
Havanna Club	4cl	8.50
Ballantines	4cl	8.50
Gordons Gin	4cl	8.50
Sambuca	4cl	8.50
Limoncello	4cl	8.50
Macallan Single Malt	4cl	12.50
Vieille Prune	2cl	8.50

Grappa

Ticinese Merlot	2cl	8.50
Amarone Poli	2cl	8.50