

Herbst & Wild

Insalata Autunno ^H Blattsalate, krosser Speck, karamellisierte Baby Birne, Walnüsse, Cherry Tomaten	16.50
Caesar Salat ^{MGC} Babylattich, Caesardressing, Speck, Ei, Croutons	16.50
Crema di Zucca ^G Kürbiscrèmesuppe vom Butternuss mit Rahmhaube	10.50
Tagliatelle alla Cinghiale e Gallinaci ^{ACGHL} Wildschweinfiletwürfel, frische Eierschwämmli, Zwiebel, Knoblauch, Rahm, Parmesan	29.50
Risotto alla Zucca ^{ACFDGHLM} Kürbiswürfel, Speck, Knoblauch, Zwiebel, Salbei	29.50
Filetto Cinghiale ^{ACGHL} Filet vom Wildschwein an Wildrahmsauce, Spätzli, Rotkraut, karamellisierte Marroni	32.50
Medaglioni di Capriolo ^{ACLMH} Medaillons vom Rehrücken an Wildrahmsauce Spätzli, Rotkraut, karamellisierte Marroni	39.50
Guanciale di Cinghiale Brasato ^{ACLMH} Geschmorte Bäggli vom Wildschwein herzhafte Rotwein-Preiselbeer Sauce, Safranrisotto	32.50
Spezzatino di Cervo ^{ACLMH} Hirschpfeffer mit Champignons, Rotkraut Speck-Brot-Knödeli	30.50

Wildschwein / Reh aus Österreich
Hirsch aus Neuseeland

Salate

Insalata Verde Grüner Salat	9.50
Insalata Mista Gemischter marktfrischer Salat	11.50
Caprese ^G Frische Tomaten und Büffelmozzarella mit Basilikum	16.50
Insalata della Casa Grosser gemischter Salatteller mit Ei	20.50

Vorspeisen

Bruschette al Pomodoro ^A Geröstete Brotscheiben garniert mit Tomaten	10.50
Verdura Mista di Antipasti Mediterranes Gemüse mit Olivenöl mariniert, kalt serviert	10.50
Carpaccio di Manzo ^L Hausgemachtes dünn geschnittenes Rindsfilet mit Rucola, Parmesan	22.50

Suppen

Crema di Pomodoro ^L Tomatencrèmesuppe	10.50
Crema di Vino bianco e Aglio ^G Weisswein-Knoblauchcrèmesuppe	10.50
Crema di Zucca ^G Kürbiscrèmesuppe vom Butternuss mit Rahmhaube	10.50

Festa di pasta

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

	Spaghetti ^A	Tagliatelle ^A	Penne ^A	
Aglione				18.50
Knoblauch und Olivenöl				
Calabrese				19.50
Pikante Salami, Tomatensauce				
Amatriciana				19.50
Speck, Zwiebel, Tomatensauce				
Pesto ^{GC}				19.50
Basilikum, Knoblauch, Pinienkernen und Parmesan				
Carbonara ^{CG}				19.50
Mit Zwiebeln, Speck, Rahm und Eigelb				
Bolognese ^L				19.50
Hausgemachte Rindfleisch-Tomatensauce				
Boscaiola ^{LG}				20.50
Hackfleisch, frische Champignons, Tomatensauce, Rahm				
Funghi Fresci e Panna ^G				22.50
FrISCHE gemischte Waldpilze, Knoblauch, Zwiebel, Rahm				
Tartufo e Pollo ^{GBDCLH}				24.50
Trüffelrahmsauce, Pouletstreifen				
Aglione Peperoncino e Gamberoni ^B				28.50
Riesengarnelen, Knoblauch, Peperoncini und Olivenöl				

Besondere von Hand gemachte Pasta

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

Vorspeise	16.50
Hauptgang	29.50

Triangoli gefüllt mit Auberginen im Eierteig an Salbeibutter ^{ACG}

Vorspeise	16.50
Hauptgang	29.50

Rondelle gefüllt mit Butterpilzen im Eierteig serviert mit Salbeibutter ^{ACG}

Vorspeise	16.50
Hauptgang	29.50

Rondelle gefüllt mit weissem Trüffel serviert mit Butter ^{ACG}

Vorspeise	16.50
Hauptgang	29.50

Rondelle gefüllt mit Ricotta und Zitrone im Eierteig an Zitronenbutter ^{ACG}

Vorspeise	16.50
Hauptgang	29.50

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} 28.50
Frische gebratene Waldpilze, Knoblauch, Zwiebel

Risotto ai Gamberoni ^{FGACLMB} 29.50
Riesengarnelen, Knoblauch, Peperoncini

Risotto al Agnello ^{FGACLM} 29.50
Gebratene Lammfiletwürfel, Thymian und Knoblauch

Fleischgerichte

Pollo all Abruzzese ^A Gebratene Pouletbrustwürfel mit Rosmarin, Knoblauch, Peperoncini	28.50
Saltimbocca alla Romana Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei	30.50
Scaloppine di Vitello al Limone ^G Kalbsschnitzel an Zitronensauce	30.50
Scaloppine di Vitello al Marsala ^A Kalbsschnitzel an Marsalajus	30.50
Piccata alla Milanese ^{ACG} Kalbschnitzel gebraten in Ei und Parmesan, garniert mit sautierten Champignons, Schinken	30.50
Fegato di Vitello al Balsamico ^O Geschnetzelte Kalbsleber, Balsamicocrème	30.50
Filetto d'Agnello Lammfilet, Knoblauch, Thymian	30.50
Cubetti di Filetto di Manzo al Spugnole ^{AGCLM} Schweizer Rindsfiletwürfel auf Morchelrahmsauce	42.50

Aus dem Meer

Filetto Lucioperca ^A Zanderfilet in der Pfanne gebraten an Zitronen-Knoblauchsauce	30.50
Gamberoni all Aglio ^B Riesengarnelen ohne Schale mit Knoblauch und Olivenöl	30.50

Beilagen

Mediterranes Gemüse	5.50
Junge Kartoffeln mit Rosmarin und Knoblauch	5.50
Weissweinisotto ^{FGACLM}	5.50
Tagliatelle	5.50
Tomatenspaghetti	5.50
Kleiner grüner Salat	5.50

Pizze

Margherita ^{AG} Tomatensauce, Mozzarella	17.50
Butafuoco ^{AG} Tomatensauce, Mozzarella, Knoblauch, Peperoncini	18.50
Napoli ^{AGD} Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Oliven	19.50
Hawaii ^{AG} Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Ananas	19.50
Vegetariana ^{AG} Tomatensauce, Mozzarella, gegrilltes Gemüse	19.50
Prosciutto ^{AG} Tomatensauce, Mozzarella, Schinken	19.50
Prosciutto e Funghi ^{AG} Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, frische Champignons	19.50
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	20.50
Nicola ^{AG} Tomatensauce, Mozzarella, Pouletbruststreifen	23.50
Sternen ^{AG} Tomatensauce, Mozzarella, Riesengarnelen, Knoblauch	23.50
Parma ^{AG} Tomatensauce, Mozzarella, Rohschinken, 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	19.50
Calzone Napolitano ^{AGC} Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Ei	20.50

Dessert

Tiramisu della Casa ^{ACG} Klassiker aus Biskuit, Mascarpone und Amaretto	11.50
Panna Cotta con Frutti di Bosco ^G Rahmköpfli serviert mit warmen Waldbeeren	11.50
Flan al Caramello ^{CG} Karamellköpfli mit Schlagrahm	11.50

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	Ungarn
Lamm	Neuseeland, Australien

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

Warme Getränke

Kaffee Crème, Espresso, Schale	4.20
Cappuccino	5.40
Latte Macchiatto	5.40
Coretto	6.80
Kaffee Luz	5.80
Tee diverse Sorten	4.50

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	3.50
	3dl	4.40
	5dl	5.90
Feldschlösschen Hopfenperle	3dl	5.00
Feldschlösschen alkoholfrei	3dl	5.00
Schneider Weisse	5dl	7.00
Schneider Weisse alkoholfrei	5dl	7.00

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

Nonino Merlot (klar)	2cl	8.50
Nonino Chardonnay barriques (golden)	2cl	8.50