Antipasti Caldi / Warme Vorspeisen

Gamberoni al Forno 17.50
geschälte Crevetten mit Olivenöl, Knoblauch und Peperoncini
im Ofen überbacken

***Currysuppe mit Kokosschaum** 12.50

Polpo agli Agrumi 17.50
grillierter Tintenfisch mit Kartoffelcreme und Zitrusfrüchten

Antipasti Freddi / Kalte Vorspeisen

Vitello Tonnato als Vorspeise 17.50
fein geschnittenes Kalbfleisch mit Thonsauce als Hauptgang 24.50
serviert mit Pizzabrot

Wasserbüffel-Rindstatar als Vorspeise 21.50
mild oder feurig, serviert mit Pizzabrot als Hauptgang 28.00

***Parmigana Bufalina** 17.50
Hausgemachter Auberginenauflauf mit Tomaten, Parmesan,
Basilikum und Büffelmozzarella

***Gemischter Salat** 9.50

Eisbergsalat mit Croûtons und Speck 10.50
an hausgemachter Knoblauchsauce

***Caprese** mit Bufalina
Wild Cherrytomaten, Basilikum und Büffelmozzarella 15.50

***Nüsslisalat** mit Ei oder Speck
14.50

*Vegetarisch

Pasta

Hausgemachte Spaghetti Aglio Olio e Gamberi 26.50
mit Riesencrevetten, Limette und scharfem Peperoncino-Gelée

Hausgemachte Spaghetti Carbonara 24.50
Speck und Ei

***Hausgemachte Ravioli Tartufo** 27.50
in Salbeibutter geschwenkt, serviert mit Trüffel-Zabaglione
und Parmesanchips

***Hausgemachte Pappardella ripiena di Spinaci e Ricotta** 26.50
Nudeln mit Ricotta- und Spinatfüllung an Erbslicreme,
Taleggio und Morcheln

Penne Rank 24.50
mit Kalbfleisch, Steinpilzen und Erbsen an Cognac-Rahmsauce

***Penne all'Arrabbiata** 19.50
mit Burrata-Creme und Petersilienöl

Gnocchi Cime di Rape Salsiccia con Burro Affumicato 24.50
Cime di Rape mit Salsicia und geräucherter Butter

Risotto Porcini e Roastbeef 26.50
Steinpilzrisotto mit rosa gebratenem Roastbeef

kleine Portion abzüglich CHF 3.50
Serviceteller CHF 3.00 *Vegetarisch

Fleisch

Piccata Milanese 37.00
Kalbsschnitzel paniert mit Ei und Parmesan (Grana Padano)
dazu Saisongemüse

Scaloppine Alpstein 37.00
Kalbsschnitzel mit Speck, Gorgonzola an Weissweinsauce
dazu Saisongemüse

Rinds-Stroganoff 41.00
Rindsfiletspitzen an Stroganoffsauce mit Pommes

Fileto di Manzo alla Mediterranea 48.00
gebratenes Rindsfilet (200g) an hausgemachtem Jus,
im Parmaschinkenmantel mit Büffelmozarella
dazu Saisongemüse

Rindsentrecôte in Crosta di Pepe 41.00
Rindsentrecôte mit Pfefferkruste an Portweinsauce
dazu Saisongemüse

Guancia di Vitello a bassa temperatura e Pure 37.50
Kalbskopf-Bäggli (Sous Vide) mit Kartoffelpüree an hausgemachtem Jus

Filetto di Maiale in Crosta di Sesamo con Salsa alle Spugnole 36.50
Schweinsfilet in Sesamkruste an Morchelsauce
dazu Saisongemüse

Roastbeef Burger 24.50
rosa Rinds Roastbeef, knuspriger Speck, Mayonnaise Jus,
Tomate, Appenzellerkäse mit Pommes

Fisch

Rolle di Branzino in crosta di Pane 36.50
Wolfsbarsch-Rolle an einer Brotkruste, gefüllt mit Fischmousse, gelbe Datteltomaten-Creme, Nouvelle Patatine dazu Gemüse

Salmone 34.50
grilliertes Lachsfilet auf Karotten-Orangencreme
dazu Gemüse

Gamberi alla Livornese 29.50
Riesencrevetten mit Tomaten, Taggiasca-Oliven und Oregano
serviert mit Risotto

Fitnessteller 28.50
grillierte Riesencrevetten an hausgemachter Currysauce
mit verschiedenen Salaten

Beilagen: Pommes Frites, Risotto, Spaghetti oder Nouvelle Patatine 6.00

Bei Fragen zu Allergien und Zutaten die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
Wir verwenden Kalbfleisch aus der Schweiz, Schweinefleisch aus der Schweiz, Pouletfleisch aus der Schweiz, Rindfleisch aus der Schweiz und Argentinien* und Lammfleisch aus Australien*. Nz.
*(kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein)