

Antipasti Freddi / Kalte Vorspeisen

Vitello Tonnato	als Vorspeise	19.50
fein geschnittenes Kalbfleisch mit Thonsauce	als Hauptgang	26.50
serviert mit Pizzabrot		
Wasserbüffel-Rindstatar	als Vorspeise	22.50
mild oder feurig, serviert mit Pizzabrot	als Hauptgang	29.00
*Rank Salatbowle		12.50
mit Blattsalaten, Gemüse, gerösteten Kernen & Nüssen		
Eisbergsalat mit Croûtons und Speck		11.50
an hausgemachter Knoblauchsauce		
*Caprese mit Bufalina		15.50
Wild Cherrytomaten, Basilikum und Büffelmozzarella		

Antipasti Caldi / Warme Vorspeisen

Gamberoni al Forno	17.50
Geschälte Crevetten mit Olivenöl, Knoblauch und Peperoncini im Ofen überbacken	
*Parmigiana Bufalina	18.50
Hausgemachter Auberginenauflauf mit Tomaten, Parmesan, Basilikum und Büffelmozzarella	
Polpo agli Agrumi	18.50
Grillierter Tintenfisch mit Kartoffelcreme und Zitrusfrüchten	

*Vegetarisch

Pasta

Hausgemachte Spaghetti Vongole Spaghetti mit frischen Venusmuscheln, Knoblauch, Peperoncino, Cherrytomaten und Petersilie	26.50
Hausgemachte Spaghetti Aglio Olío e Gamberi mit Riesengarnelen, Limette und scharfem Peperoncino-Gelée	26.50
Hausgemachte Spaghetti Carbonara Speck und Ei	24.50
*Hausgemachte Ravioli Tartufo in Salzbutter geschwenkt, serviert mit Trüffel-Zabaglione und Parmesanchips	27.50
Penne Rank mit Kalbfleisch, Steinpilzen und Erbsen an Cognac-Rahmsauce	24.50
*Penne all'Arrabbiata mit Büffelmozzarella und Petersilienöl	19.50
*Cremiger Zitronenrisotto mit Rucola und konfierten Cherrytomaten Oder mit Carpaccio di Gambero Rosso Mazara del Vallo	24.50 31.50

kleine Portion abzüglich CHF 3.50
Serviceteller CHF 3.00

*Vegetarisch

Fleisch

Piccata Milanese	39.00
Kalbsschnitzel paniert mit Ei und Parmesan (Grana Padano) dazu Tomaten Spaghetti	
Rinds Entrecôt affumicato nello Scrigno	1P 44.00
Feinstes Rinds-Entrecôte, auf den Punkt gegart, präsentiert	2P 84.00
in einer aromatisch geräucherten mit Hollandaise- Rot Weinsauce Holzkiste-perfekt zum Teilen zu zweit	
Thai-Beef-Salat	39.00
Aufgeschnittenes Entrecôte mit Salat Fetakäse und Chili Mango-Chutney an Maracuja-Balsam Dressing von der Appenzeller Brauerei	
Rinds-Stroganoff	41.00
Rindsfiletspitzen an Stroganoffsauc mit Pommes	
Fileto di Manzo	44.00
gebratenes Rindsfilet (200g) an hausgemachtem Jus, dazu garniertes Gemüse	
Ossobuco di Vitello con Risotto Zafferano	38.00
Kalbshaxen (Sousvide) an Hausgemachten Ju mit Safranrisotto	
Angus-Beef-Burger	26.50
knuspriger Speck Mayonnaise Jus, Tomate, Appenzellerkäse mit Pommes	

Fisch

<i>Salmone</i>	37.00
<i>grilliertes Lachsfilet auf Karotten-Orangencreme dazu garniertes Gemüse</i>	
<i>Gamberi alla Livornese</i>	31.50
<i>Riesencrevetten mit Tomaten, Taggiasca-Oliven und Oregano serviert mit Risotto</i>	
<i>Beilagen: Pommes Frites, Risotto, Spaghetti oder Nudeln</i>	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, Argentinien, Uruguay* und Lammfleisch aus Australien*. Nz.

*(kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein)