

Antipasti Freddi / Kalte Vorspeisen

Vitello Tonnato	als Vorspeise	21.50
fein geschnittenes Kalbfleisch mit Thonsauce	als Hauptgang	27.50
serviert mit Pizzabrot		

Wasserbüffel-Rindstatar	als Vorspeise	22.50
mild oder feurig, serviert mit Pizzabrot	als Hauptgang	29.00

Nüsslsalat mit Kürbiskernen, Croûtons und Ei oder Speck	15.50
--	-------

Eisbergsalat mit Croûtons und Speck	11.50
an hausgemachter Knoblauchsauce	

Antipasti Caldi / Warme Vorspeisen

Kürbiscremesuppe mit Kernen und Kernöl	11.50
mit frischen gebratenen Steinpilz	14.50

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	21.50
Grillierter Tintenfisch mit Kartoffelcreme und Zitrusfrüchten	

*Vegetarisch

Pasta

Hausgemachte Spaghetti Aglio Olío e Gamberi mit Riesencrevetten, Limette und scharfem Peperoncino-Gelée	26.50
Hausgemachte Spaghetti Carbonara Speck und Ei	24.50
Hausgemachte Tagliatelle mit Rehfiletstreifen, Steinpilzen und Cherrytomaten, mit einer Wildsauce	28.50
*Hausgemachte Ravioli Tartufo in Salbeibutter geschwenkt, serviert mit Trüffel-Zabaglione und Parmesanchips	27.50
Penne Rank mit Kalbfleisch, Steinpilzen und Erbsen an Cognac-Rahmsauce	25.50
*Penne all'Arrabbiata mit Büffelmozzarella und Petersilienöl	19.50
*Risotto cremoso ai funghi Porcini e Mirtilli Risotto mit frischen Steinpilzen und Blaubeeren	28.50
Risotto cremoso alla Zucca, roastbeef di cervo Kürbisrisotto mit rosa gebratenem Hirschroastbeef	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-Stroganoff	41.00
Rindsfiletspitzen an Stroganoffsauce mit Pommes	
Fileto di Manzo	44.00
gebratenes Rindsfilet (200g) an hausgemachtem Jus, dazu garniertes Gemüse	

Wild

Peposo di Cervo (Klassischer Hirschpfeffer)	38.50
Blaukraut, glasierte Maroni Birne, dazu hausgemachten Butterspätzli	
Wild-Burger vom Hirsch	27.50
Zart rosa gebratenes Hirsch Roastbeef, knuspriger Speck, geschmolzener Appenzeller Käse im Brioche-Bun, dazu Pommes	
Reh Saltimbocca	42.50
mit Rehschinken, Salbei, Marroni, Rotkraut, Birne und Butter Spätzli, an einem Wildjus	
Reh Entrecôt affumicato nello Scrigno	1P 44.00
Feinstes Reh-Entrecôte, auf den Punkt gegart, präsentiert in einer aromatisch geräucherten Holzkiste, mit einem Wildjus mit den klassischen Beilagen zum Wild, dazu Butter Spätzli	2P 84.00

Fisch

<i>Salmon</i>	37.00
<i>grilliertes Lachsfilet auf Karotten-Orangencreme dazu garniertes Gemüse</i>	
<i>Gamberi alla Livornese</i>	31.50
<i>Riesengarnelen 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)*