
















ANTIPASTI
VORSPEISEN / *STARTERS*

	CHF
INSALATA ITALIANA A FOGLIE	
 Italienischer Blattsalat	9
 <i>Italian leaf-salad</i>	
 INSALATA MISTA	
 Gemischter Salat	13
<i>Mixed salad</i>	
 MEZZE RICCHE	
Reichhaltige Mezze	
mit Hummus, Peperoni-Falafel, Linsen-Fave-Dipp, Salami, Lardo Ibérico, Culatello di Zibello, mild mariniertes Schafskäse und Oliven	
serviert mit Grissini	
	27
<i>Rich mezze dish</i>	
<i>with hummus, sweet pepper falafel, lentil-fava dipp, salami, lardo Ibérico, Culatello di Zibello, mild marinated sheep cheese and olives</i>	
<i>served with grissini</i>	
 MOZZARELLA DI BUFALA CON POMODORI RAMATI E BASILICO	
 Büffel-Mozzarella mit Ramati-Tomaten und Basilikum	22
<i>Buffalo mozzarella with ramati tomatoes and basil</i>	
 CARPACCIO DI MANZO CON PARMIGIANO	
Rindscarpaccio mit Parmesan	
	27
<i>Beef carpaccio with Parmesan</i>	
 BUDDHA BOWL CON QUINOA, AVOCADO E PETTO DI POLLO	
 Salatschüssel mit Quinoa, Blattsalat, Tomatenwürfel, Gurken, Avocado,	29
 Kichererbsen, Rucola und Pouletbruststreifen	
<i>Salad bowl with quinoa, leaf-salad, tomato dice, cucumber, avocado, chick-peas, garden rocket and strips of chicken breast</i>	

MINESTRE
SUPPEN / SOUPS

	CHF
MINISTRONE CON PANCETTA	
 Minestrone mit Speck <i>Minestrone with bacon</i>	14
RISTRETTO DI MANZO CON PETTO DI POLLO E VERDURA	
 Rindskraftbrühe mit Pouletbrüstchen und Gemüsebrunoise <i>Clear beef soup with chicken breast and vegetable brunoise</i>	16
ZUPPA DI POMODORO ALLA GRECA	
 Kalte Tomatensuppe mit Gemüse, Fetakäse und Oliven  <i>Cold tomato soup with vegetables, feta cheese and olives</i>	17



PIZZE
PIZZAS / PIZZAS

PIZZA MARINARA	
 Tomaten, Knoblauch, Oregano und Olivenöl (ohne Käse)  <i>Tomatoes, garlic, oregano and olive oil (without cheese)</i>	18
PIZZA MARGHERITA	
 Tomaten, Büffel-Mozzarella, Oregano, Basilikum und Olivenöl <i>Tomatoes, buffalo mozzarella, oregano, basil and olive oil</i>	21
PIZZA PARMA	
Tomaten, Mozzarella, Parma Schinken, Rucola mit altem Balsamico <i>Tomatoes, mozzarella, Parma ham, garden rocket with old balsam vinegar</i>	27
PIZZA OLIVES D'OR	
 Tomaten, Oliven, Kapernäpfel und gehobelter Parmesan <i>Tomatoes, olives, capers and shaved parmesan</i>	23
PIZZA MONTANARA	
Tomaten, Mozzarella, Bergkäse, Cherry-Tomaten, Rucola, Bresaola <i>Tomatoes, mozzarella, alpine cheese, cherry tomatoes, garden rocket, bresaola</i>	26
PIZZA ORTOLANA	
 Tomaten, Gemüse, Basilikum und frischer Burrata <i>Tomatoes, vegetables, basil and fresh burrata</i>	25

RISO E PASTA
REIS UND PASTA / RICE AND PASTA

	CHF
<p>RISOTTO CARNAROLI AI GAMBERONI MASCARPONE CON FIORI DI ZUCCA Carnaroli-Risotto mit Riesenkrevetten, Mascarpone und Zucchettiblüten <i>Carnaroli risotto with prawns, mascarpone and courgette blossoms</i></p>	39
<p>RAVIOLI AL PLIN Ravioli mit Fleischfüllung, Salbei, Butter und Reibkäse <i>Ravioli with meat filling, sage, butter and grated cheese</i></p>	33
<p>SPAGHETTINI ALLE VONGOLE E GAMBERONI Spaghettini mit Venusmuscheln, Riesenkrevetten und Knoblauch <i>Spaghetti with clams, prawns and garlic</i></p>	36
<p> GNOCCHI DI PATATE SALTATI AL PESTO DI BASILICO E BURRATA Sautierte Kartoffel-Gnocchi an Basilikumpesto und Burrata <i>Sautéed potato gnocchi with basil pesto and burrata</i></p>	33
<p>   FUSILLI DI PISELLI SALTATI AL POMODORO E BASILICO E VERDURA ALLA GRIGLIA Erbsen-Teigwaren an Tomatensauce und Basilikum mit gegrilltem Gemüse <i>Green pea fusilli on tomato sauce and basil with grilled vegetables</i></p>	33
<p>SPAGHETTINI  PENNE  SPAGHETTI  Spaghettini oder Penne oder Spaghetti  <i>Spaghettini or penne or spaghetti</i></p>	
<p>AL POMODORO, ALL'ARRABBIATA O ALL'AGLIO, OLIO D'OLIVA E PEPERONCINI mit milder oder scharfer Tomatensauce oder mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini <i>with mild or hot tomato sauce or garlic, olive oil and peperoncini</i></p>	25

PESCE E CROSTACEI
FISCH UND KRUSTENTIERE / *FISH AND CRUSTACEANS*

	CHF
COZZE E VONGOLE ALLA MARINARA CON CIPOLLE, AGLIO E POMODORI	
 Mies- und Venusmuscheln Seemanns Art mit Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten	36
 <i>Mussels and hard clam's mariner's style with onions, garlic and tomatoes</i>	
HOUT BI TAMATEM WALBATATIS (MAROKKO)	
Sautierte Wolfsbarschfilets mit Tomaten, Zwiebeln, Koriander und Bratkartoffeln	47
<i>Sautéed sea bass fillets with tomatoes, onions, coriander and roasted potatoes</i>	
FILETTO DI ROMBO SALTATO CON SEMI DI SESAMO E ZUCCHINE RISO AI PISTACCHI	
Sautiertes Steinbutt-Filet mit Zucchetti, Pinienkernen und Pistazienreis	65
<i>Sautéed turbot fillet with courgettes, pine-nuts and pistachio rice</i>	
SOGLIOLA INTERA AL FORNO – FILETTATA AL TAVOLO CON LIMONI, CAPPERI E PATATE AL VAPORE	
Ganze gebratene Seezunge – am Tisch filetiert mit eingelegten Zitronen, Kapern und Salzkartoffeln	68
<i>Whole-roasted sole – filleted at the table with pickled lemons, capers and boiled potatoes</i>	

CARNE
FLEISCH / MEAT
CHF

GALLETTO AL FORNO (PREPARAZIONE 20 MIN.)

PATATE SALTATE E VERDURE MISTE

Poulet im Ofen gebraten (Zubereitung 20 Min.)

Bratkartoffeln und Gemüse

39

Oven-roasted chicken (preparation 20 min.)
Roasted potatoes and vegetables

MEDAGLIONI DI VITELLO ALLE ERBETTE SU PARMIGIANA DI MELANZANE E BURRATA

FREGOLA SARDA

Medallions vom Kalbsfilet an Kräuterjus auf Auberginen-Parmigiana und Burrata

Fregola sarda

58

Medallions of veal fillet on herbal gravy over eggplant parmigiana and burrata
Fregola sarda

FEGATO DI VITELLO ALLA VENEZIANA

TAGLIERINI E VERDURE MISTE

 Kalbsleber mit Salbei, Blattpetersilie und Zwiebeln

Taglierini und Gemüse

41

Calf's liver with sage, leaf-parsley and onions
Taglierini and vegetables

COSTATA DI MANZO DOPPIA ARROSTITA ALL'OSSO

PER 2-3 PERSONE (PREPARAZIONE 30 MIN.)

PATATE SALTATE E VERDURE MISTE

Doppeltes Steak vom Rindsrücken am Knochen gebraten

1000g 185

für 2-3 Personen (Zubereitung 30 Min.)

Bratkartoffeln und Gemüse

Double sirloin steak roasted on bone
for 2-3 persons (preparation 30 min.)
Roasted potatoes and vegetables

FILETTO DI MANZO CON SALSA AL COGNAC E TIMO E TARTUFO ESTIVO

RISOTTO CARNAROLI E VERDURE MISTE

Rosa gebratenes Rindsfilet an Cognac-Thymian-Jus und Sommertrüffel

Carnaroli-Risotto und Gemüse

200g 65

Medium-rare beef fillet on Cognac-thyme gravy and summer truffle

120g 55

Carnaroli risotto and vegetables

COTOLETTA DI VITELLO IMPANATA ALLA MILANESE

CON PATATINE FRITTE

Paniertes Kalbskotelett Mailänder Art

48

mit Pommes frites

Bread-crumbed veal rib chop Milanese style
with French fries