



Herzlich Willkommen

Antipasti/Vorspeise

Tris di bruschetta (A) Geröstete Brotscheibe mit Tomatenwürfel, Ofen Peperoni und grillierte Auberginen/Zucchini	13.00
Carpaccio di manzo (G) Rohes, hauchdünn geschnittenes Rindfleisch mit Rucola und Parmesan-Splitter, mariniert mit Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer	21.50
Prosciutto di Parma e mozzarella (G) Parmaschinken und Mozzarella	23.00
Tartar di salmone marinato con cipolla rossa (A,D,G) Marinierter Lachstartar mit roten Zwiebeln und Olivenöl	21.00
Verdure alla griglia con mozzarella (G) Grilliertes Gemüse mit Mozzarella	16.50
Involtini di melanzane (A,C,E,G) (ca. 15 min Wartezeit) Gerollte Auberginen mit Schinken, Mozzarella und Basilikum	16.00
Antipasto all'italiana (A,G,O) Verschiedene italienische Aufschnitte, grilliertes Gemüse und Mozzarella	22.80

Insalate/Salate

Insalata verde (M,O) Grüner Salat	7.00
Insalata mista (M,O) Gemischter Salat	9.00
Formentino con speck e uova (C,E,M,O) Nüssli-Salat mit Speck und Eier	13.50
Insalata di rucola con scaglie di parmigiano e pomodorini (G,M,O) Rucola, Parmesan-Splitter und Datteltomaten	11.50
Caprese (G) Mozzarella, Tomaten und frischer Basilikum	14.00

Zuppe/Suppen

Zuppa di pomodoro (L)

Tomatensuppe 8.00

Minestrone di verdure (L)

Minestrone 9.50

Crema di vino bianco (A,G,L,O)

Weisswein Cremesuppe 10.50

Pasta/Teigwaren

Spaghetti al pomodoro e basilico (A)

Spaghetti mit Tomatensauce und Basilikum 15.00

Spaghetti alla bolognese (A,E,L,O)

Spaghetti mit würziger Hackfleischsauce 18.00

Spaghetti aglio, olio e peperoncino (A)

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino 15.00

Spaghetti alla carbonara (A,C,G)

Spaghetti mit Speck, Ei und Rahm 17.00

Penne all' arrabbiata (A)

Penne mit Tomatensauce, Knoblauch und Peperoncino (scharf) 16.00

Penne allo zafferano con gamberi e zucchini (A,B,G,L,O)

Penne an Safransauce mit Crevetten und Zucchini 25.00

Tagliatelle al salmone (A,C,D,G,L)

Tagliatelle mit Lachs und Rahm 20.00

Tagliatelle al tartufo nero fresco (A,C,G)

Tagliatelle mit Rahm und frischer schwarzer Trüffel 28.00

Lasagna (A,C,G,L,O)

Hausgemachte Lasagne mit Hackfleisch (ca. 20 min) 19.50

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne glutenfreie Spaghetti und Penne.

Pasta Fresca fatta in casa/Hausgemachte Teigwaren

Gnocchi di patate al pesto alla genovese (A,C,G)

Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit hausgemachtem Basilikum-Pesto 20.80

Gnocchi „bella Italia“ con pomodorini, rucola e scaglie di parmigiano (A,C,G)

Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Datteltomaten, Rucola und Parmesan-Splitter 23.00

Gnocchi di patate alla sorrentina (A,C,G)

Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Tomatensauce und Mozzarella 20.00

Ravioli ripieni di ricotta e spinaci al burro e salvia (A,C,G,L)

Hausgemachte Ravioli mit Ricotta-Spinat Füllung an Parmesan-Butter-Sauce und Salbei 23.00

Ravioli ripieni di vitello con salsa al tartufo nero fresco (A,C,E,G)

Hausgemachte Ravioli mit Kalbsfleisch-Füllung an frischer schwarzer Trüffelsauce 34.00

Risotto (Carnaroli)/Reisgerichte (Carnaroli)

Risotto ai funghi porcini (G,L,O) Risotto mit Steinpilzen	24.00
Risotto al limone e gamberi (B,G,L,O) Zitronenrisotto mit Crevetten	23.50
Risotto allo zafferano e straccetti di vitello (E,G,L,O) Risotto mit Safran und Kalbsstreifen	26.50
Risotto al tartufo nero fresco e bocconcini di filetto di manzo (ca. 100 grammi) (E,G,L,O) Risotto mit frischer schwarzer Trüffel und Rindsfiletwürfel (ca. 100 Gramm)	35.00

Carne/Fleisch

Maiale/Schwein

Scaloppine di maiale con salsa ai funghi prataioli (A,E,G,O) Schweinschnitzel an Champignonsrahmsauce	26.50
Saltimbocca alla romana (A,E,G,L,O) Schweinschnitzel mit Parmaschinken und Salbei	27.50
Cordon Bleu (A,C,E,G) gefüllt mit Schinken und Fontalkäse	27.50

Vitello/Kalb

Piccata alla milanese (A,C,E,G) Kalbsschnitzel mit Ei und Parmesan	34.00
Scaloppine al limone (A,E,G,L) Kalbsschnitzel an einer Zitronensauce	33.50
Scaloppine al tartufo nero fresco (A,E,G,L) Kalbsschnitzel mit frischer schwarzer Trüffel	38.50
Fegato alla veneziana (E) Kalbsleberli nach venezianischer Art	34.00

Manzo/Rind

Filetto alla griglia (ca. 190 grammi) (E) Rindsfilet vom Grill (ca. 190 Gramm)	42.50
Filetto al pepe verde (A,E,G,L,O) Rindsfilet an Grünpfeffersauce	45.00

Agnello/Lamm

Costolette scottadito (E)

Lammkotlett vom Grill

34.00

Carre` in crosta di erbe con salsa al porto (A,E,G,L,O)

Lammcarre in Kräuterkruste mit Portosauce

38.00

Pollo/Geflügel

Straccetti di pollo con salsa alla crema (A,E,G,L)

Pouletstreifen mit Rahmsauce

24.00

Petto di pollo alla pizzaiola (A,E,L)

Pouletbrust nach Pizzaiola-Art

26.00

Pesce/Fisch

Filetto di branzino alla griglia, con cipolotti e pomodorini (D,G,L)

Wolfsbarschfilet vom Grill mit Frühlingszwiebeln und Datteltomaten

29.00

Gamberoni alla mediterranea (B,L,O)

Riesencrevetten mit Datteltomaten, Knoblauch, Oliven und Petersilien

38.00

Zanderfilet mit frischen Pilzen an feiner Rahmsauce (A,D,G,L)

39.50

Zanderfilet in Butter gebraten mit Knoblauch und Peperoncini (rassig) (A,G,D)

39.50

Zanderfiletstreifen goldbraun frittiert und Tartarsauce (A,C,M,D)

36.00

Eglifilet in Butter gebraten und Tartarsauce (A,C,D,M,G)

36.00

Forellenfilet in Butter gebraten (A,G,D)

31.00

Fischvariation frittiert und Tartarsauce (A,B,C,D,M)

Crevetten und Eglifilet

36.00

Alle Fleisch-und Fischgerichte werden mit Gemüse und einer Beilage nach Wahl serviert:

Riso (G,L), Risotto al parmigiano (G,L,O), Risotto al limone (G,L,O), Tagliatelle (A,C,G), Patate al forno, Patatine fritte, Rösti (G)

Extra Beilage 6.50

Unser Fleisch stammt aus:

Schwein	Schweiz
Kalb	Schweiz
Rind	Schweiz, Australien, Südamerika
Lamm	Australien, Neuseeland und Grossbritannien
Geflügel	Schweiz

Pizze/Pizza	klein	gross
Pizza Margherita (A,G) Tomatensauce, Mozzarella, frischer Basilikum und Oregano	11.00	14.00
Pizza Napoli (A) Tomatensauce, Kapern, Sardellen und Oregano	13.00	16.00
Pizza Carbonara Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Parmesansplitter, Eier und Oregano	16.50	19.50
Pizza Prosciutto (A,G) Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Oregano	14.50	17.50
Pizza Prosciutto e funghi (A,G) Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, frische Champignons und Oregano	15.50	18.50
Pizza Vegetariana (A,G) Tomatensauce, Mozzarella, grilliertes Gemüse und Oregano	16.50	19.50
Pizza Salame (A,G,O) Tomatensauce, Mozzarella, Salami und Oregano	15.50	18.50
Pizza speck e carciofini (A,G) Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Artischocken und Oregano	16.50	19.50
Pizza Calabrese (A,G,O) Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, schwarze Oliven und Oregano	16.50	19.50
Pizza Quattro Stagioni (A,G) Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, frische Champignons, frische Oliven, Artischocken und Oregano	16.50	19.50
Pizza Tonno e Cipolla (A,D,G) Tomatensauce, Mozzarella, Thon, Zwiebel und Oregano	16.00	19.00
Pizza Hawaii (A,G) Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Ananas und Oregano	15.50	18.50
Pizza Tricolore (A,B,G) Tomatensauce, Mozzarella, Crevetten, Rucola, Datteltomaten und Oregano	18.00	21.00
Pizza "Letizia": Prosciutto di Parma e Gorgonzola (A,G) Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Gorgonzola und Oregano	18.00	21.00
Pizza "Chiara": Prosciutto di Parma, Mascarpone e olio di Tartufo (A,G) Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Mascarpone, Trüffelöl und Oregano	18.50	21.50
Pizza "Nicole" (A,G): Mozzarella, pomodorini, Prosciutto di Parma, rucola, scaglie di parmigiano Tomatensauce Mozzarella, Datteltomaten, Parmaschinken, Rucola, Parmesan-Splitter und Oregano	20.00	23.00
Calzone (A,G) Tomatensauce ,Mozzarella, Schinken, frische Champignons und Oregano		19.00

Kinder Menü (alle Kindergerichte für CHF10.00)

- Spaghetti oder Penne an Tomatensauce (A)
- Spaghetti oder Penne mit Bolognesesauce (A,L,O)
- Kartoffelgnocchi mit Rahm und Schinken (A,C,G)
- Schnipo; Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites (A,C,E)
- Chicken Nuggets mit Pommes Frites (A,C,G)
- Pizza Topogigio (A,G)

Schweizer Spezialitäten

Blattsalat mit Eglknusperli (A,C,D,M,O)	13.50
Rösti mit Schinken, Käse und Spiegelei (C,E,G)	18.50
Käseschnitte mit Schinken und Tomaten (A,G,O)	17.00
Zürcher Kalbgeschnetzeltes an einer Champignonrahmsauce (A,E,G,O)	33.00
Schweinsschnitzel mit Tomaten, Fontalkäse überbacken serviert mit Rösti (A,E,G,O)	26.00
Frittierte Hühnerflügel mit Pommes (E)	16.00
Fitnesssteller mit frischer Pouletbrust vom Grill und gemischtem Salat (E,M,O)	21.00

Mir wünschet en Guete!

Liebe Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten die Allergien oder Intoleranzen auslösen könnten, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Ihr Gastgeber

Legende der Allergenen Stoffe

A Gluten haltige Getreide	F Sojabohnen	N Sesam
B Krebstiere	G Milch (Laktose)	O Schwefeldioxid und Sulfite
C Eier	H Schalenfrüchte (Nüsse)	P Lupinen
D Fische	L Sellerie	R Weichtiere
E Erdnüsse	M Senf	

Mineral offen

San Pellegrino	3.90	4.90
Coca Cola/Fanta/Sprite	3.90	4.90
Rivella Rot	3.90	4.90
Möhl Shorley	3.90	4.90
Ice Tea Lemon	3.90	4.90
Citro	3.90	4.90

Säfte in Flaschen

Orangensaft	20 cl	5.50
Tomatensaft	20 cl	6.00

Mineral in Flaschen

S. Pellegrino / Acqua Panna	50 cl	5.90
S. Pellegrino / Acqua Panna	100 cl	5.90
Coca Cola / Zero	33 cl	4.90
Rivella Rot / Blau	33 cl	4.90
Möhl Shorley	33 cl	4.90

Schweppes Tonic Water	20 cl	4.90
Schweppes Bitter Lemon	20 cl	4.90

Möhl Suure Moscht trüb Bügel	50 cl	5.50
Möhl Suure Moscht trüb Bügel (alkoholfrei)	50 cl	5.50

Apéritif und Bitter

Hugo		10.50
Aperol Spritz		10.50
Campari Orange	4 cl	9.00
Campari Soda	4 cl	8.00
Cynar Orange	4 cl	9.00
Cynar Soda	4 cl	8.00
Vieille Prune	4 cl	10.50
Martini Weiss	4 cl	8.00
Averna	4 cl	8.00
Ramazotti	4 cl	8.00
Appenzeller	4 cl	8.00
Sanbitter (San Pellegrino)	10 cl	5.50
Crodino	10 cl	5.50

Kaffee/Tee

Kaffee / Schale		4.10
Espresso		4.10
Doppio Espresso		5.50
Cappuccino		4.90
Latte Macchiato		5.20
Corretto Grappa / Vecchia	2 cl	6.50
Kafi fertig	2 cl	6.00
Kafi Luz	2 cl	6.00
Kafi Bailys	2 cl	7.80

Punch Rhum und Orange **4.10**

Diverse Spirituosen

Vecchia Romagna	2 cl	8.50
Amaretto di Saronno	4 cl	8.00
Baileys	4 cl	8.00
Sambuca	4 cl	8.00

Aufpreis Softdrink **1.50**

Flaschen Biere / Bier vom Fass

Stange	30 cl	4.20
Birra	50 cl	5.80
Weizen Bier	50 cl	6.50
Feldschlösschen	33 cl	5.80
Feldschlösschen alkoholfrei	33 cl	4.90