

Italienische Spezialitäten

Vorspeisen

Entrées / starters

Pilz-Tiramisu

Tiramisu aux champignons
Mushroom tiramisu

16.50

Carpaccio vom Kalb aromatisiert mit Grappa und Trüffel

Carpaccio de veau aromatisée au grappa et truffe
Veal carpaccio flavored with grappa and truffle

22.00

Dreierlei Bruschetta – mit Tomate, Olive & Zucchini

3 bruschetta – aux tomates, olives & courgettes
3 bruschetta – with tomatoes, olives & courgettes

12.00

Suppe

Potage / soup

Minestrone mit Pesto

Minestrone – soupe aux légumes à la pesto
Minestrone – vegetable soup with pesto

11.00

Hauptgänge

Plats principaux / main courses

1/2

1/1

Brasato al Barolo - Rindsschmorbraten an Barolosauce

24.00

28.00

Polenta und Zucchini mit Tomaten

Rôti de bœuf braisé à la sauce au Barolo, polenta et courgettes aux tomates
Braised beef roast with Barolo sauce, polenta and courgettes with tomatoes

Ossobuco alla Milanese - mit Gremolata und Pappardelle

34.00

Ossobuco alla Milanese - à la gremolata et pappardelle

Ossobuco alla Milanese - with gremolata and pappardelle

Arrosticini all'abruzzese – Lammspiessli mit Rosmarin und Olivenöl mariniert dazu italienischer Kartoffelgratin mit Pecorino überbacken

32.00

Brochettes d'agneau marinées, servi à la gratin de pommes de terre au pecorino

Marinated lamb skewer, served with potato gratin with pecorino

Sollten Sie an einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leiden, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.

Das Service-Team freut sich auf Ihre Wünsche einzugehen und versucht Ihnen Alternativen anzubieten.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

Italienische Spezialitäten

Hauptgänge

1/2

1/1

Plats principaux / main courses

Scaloppine al limone - Kalbspätzli an Zitronensauce 32.00 36.00

Streichholzkartoffeln, Zucchini mit Tomaten

Escalopes de veau à la sauce au citron, pommes allumettes et courgettes aux tomates
Veal escalopes with lemon sauce, pommes allumettes and courgettes with tomatoes

Schwarzer Risotto mit Lachswürfel und fritiertem Rucola 26.00 30.00

Risotto noir au saumon en dés et roquette frite
Black risotto with salmon cubes and deep fried garden rocket

Rigatoni mit Thunfisch und Tomatensauce 22.00 26.00

Pâte rigatoni au thon et sauce tomate
Rigatoni pasta with tuna and tomato sauce

Vegetarisch

1/2

1/1

Végétarien / vegetarian

Tagliolini mit Birne, Basilikum und Gorgonzolasauce 18.00 22.00

Pâte tagliolini à la poire, basilic et sauce au gorgonzola
Pasta tagliolini with pear, basil and gorgonzola sauce

Desserts

Desserts / desserts

Panna Cotta mit Beersauce 11.50

Panna cotta à la sauce des baies
Panna cotta with berry sauce

Torta della Nonna mit Pistazienglace 10.50

Torta della nonna à la glace pistache
Torta della nonna with pistachio ice cream

Limoncello-Tiramisu 12.00

Tiramisu au limoncello
Limoncello tiramisu