

PIATTI FREDDI

PROSCIUTTO SAN DANIELE DALLA BERKEL - 100GR	26.50
San Daniele Schinken mit der Berkelmaschine fein geschnitten San Daniele ham finely cut with Berkel	
SCALOPPA DI FEGATO D'ANATRA CON PAN BRIOCHE E MELE CARAMELLATE	34.00
Gebratene Entenleber mit Briochebrot und karamellisierten Äpfeln Duck liver escalope with brioche bread and caramelized apples	
CARPACCIO DI POLPO CON TATAR DI CARCIOFI	26.50
Tintenfisch Carpaccio mit Artischockentatar Carpaccio of octopus and tatar of artichokes	
TATAR DI MANZO IRLANDESE - 130GR	39.00
Tatar vom irischen Angus Rindsfilet, handgeschnitten Irish Angus beef tatar tenderloin	
CODA DI ARAGOSTELLA SU INSALATA DI FINOCCHI E ARANCE	36.00
Rock Lobster auf Fenchel-Orangen-Salat Rock Lobster on fennel and orange salad	
INSALATA MISTA DEL GIARDINO V	13.50
Gemischter Gartensalat Mixed salad	
INSALATA DI SPINACI CON LARDO, FUNGHI, PECORINO E CROSTINI ALL'AGLIO	18.50
Spinatsalat mit Speck, Pilzen, Schafskäse und Knoblauch-Croûtons Spinach salad with bacon, mushrooms, cheese and garlic croutons	
BOCCONCINI DI BUFALA CON POMODORINI E BASILICO V	19.50
Büffel Mozzarella mit Cherry Tomaten an Olivenöl und Basilikum Buffalo mozzarella with cherry tomatoes, olive oil and basil	
VALERIANA CON MELE, CAPRINO, NOCI E MELOGRANO	23.00
Nüsslisalat mit Apfel, Ziegenkäse, Nüssen und Granatapfel Field salad with apple, goat cheese, nuts and pomegranate	

ZUPPE E MINESTRE

CREMA DI ZUCCA V	15.50
Kürbiscrème Suppe Pumpkin cream soup	
MINISTRONE V	15.50
Gemüse Suppe Vegetable soup	

PASTE

PENNE "ALLA BETTOLA" V	27.50
Penne mit pikanter Tomatenrahmsauce mit Vodka Penne with spicy tomato cream sauce with Vodka	
MEZZI ZITI DI GRAGNANO AL RAGU GENOVESE	36.00
Maccheroni (mezzi ziti) mit Genueser Ragù Macaroni (mezzi ziti) with ragu Genovese	
CHITARRINI ALL'AMATRICIANA	28.50
Chitarrini mit Speck, Tomatensauce, Peperoncino und Schafskäse-Flocken Chitarrini with bacon, tomato sauce, peperoncino and sheep cheese	
PACCHERI CON CREMA DI BROCCOLI, CALAMARI E PORCINI	34.00
Paccheri mit Broccoli Crème, Tintenfisch und Steinpilzen Paccheri with broccoli cream, octopus and porcini mushrooms	
CAVATELLI CON COZZE E CREMA DI CECI	29.00
Cavatelli mit Miesmuscheln und Kichererbsen Crème Cavatelli with mussels and chickpea cream	
RAVIOLI CON FORMAGGIO D'ALPEGGIO SVIZZERO AL TARTUFO NERO	37.00
Ravioli mit Alpkäse gefüllt und schwarzem Trüffel Ravioli stuffed with swiss alpine chees and black truffle	
OHNE TRÜFFEL	32.00
RISOTTO AI FUNGHI	32.00
Risotto mit Pilzen Risotto with mushrooms	
PESCI	
FILETTI DI LUCCIO PERCA CON SALSA ALL'ERBETTE	49.00
Zanderfilet mit Kräutersauce Pike perch fillets with herb sauce	
GAMBERONI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO, LIME E CORIANDOLO	49.00
Garnelen mit Knoblauch, Öl, Chili, Limette und Koriander Prawns with garlic, oil and chilli, lime and coriander	
BRANZINO IN CROSTA DI SALE MARINO (2 PERS.)	<i>pro Person</i> 55.00
Seebarsch in der Meersalzkruste Sea bass in a crust of sea salt	
PESCI DEL GIORNO AL CARRELLO	Tagespreis
Frischer Fangfisch vom Wagen Fresh catch from the carriage	
Dorade CHF 54.00 Steinbutt CHF 55.00	

CARNI

FILETTO DI MANZO ANGUS ALLA BRACE - 210 GR	54.00
Angus Rindsfilet vom Holz-Kohle-Grill Angus beef fillet tenderloin on wooden grill	
OSSOBUCO DI VITELLO ALLA MILANESE	49.00
Ossobuco nach Mailänder Art Veal Ossobuco alla Milanese	
COSTOLETTA DI PATA NEGRA IN PADELLA CON AGLIO, PEPERONCINO ED ERBETTE	56.00
Pata Negra Kotelett vom iberischen Schwein mit Knoblauch, Chili und Kräutern Pan-fried Pata Negra cutlet with garlic, chilli and herbs	
FILETTO DI MANZO IN SALE MARINO E Fieno DI MONTAGNA, CON SALSAL AL MERLOT BARRICATO - DA 2 PERSONE	<i>pro Person</i> 58.00
Angus Rindsfilet in Meersalz und Bergheu, an Merlotsauce - ab 2 Personen Double Angus beef fillet tenderloin in a sea salt crust on a bed of hay, with a Merlot sauce - from 2 persons	

Herkunft Wurstwaren: Italien

Herkunft Speck / speck / bacon: Schweiz

Herkunft Rind / manzo / beef: Schweiz, Neuseeland, Irland, Schottland

Herkunft Garnelen / gamberi / shrimps: Thailand

Herkunft Kalb/ vitello / veal: Schweiz

Herkunft Schwein / maiale / porc: Schweiz, Spanien, Italien

I secondi piatti sono serviti con verdura

Alle Hauptgänge werden mit Gemüse serviert

All main courses are served with vegetables



CONTORNI BEILAGEN SIDEDISHES

TAGLIATELLE V	8.00	RISOTTO GRANA PADANO V	9.50
Nudeln Noodles		Grana Padano Risotto im Laib Risotto in a wheel of Grana Padano cheese	
RISOTTO AL LIMONE V	9.00	RISOTTO ALLO ZAFFERANO V	9.50
Zitronen Risotto Lemon risotto		Safran Risotto Saffron risotto	
PATATE AL ROSMARINO V	8.00		
Rosmarin Kartoffeln Rosemary potatoes			

DOLCI

SEMIFREDDO ALL'ARANCIA E GRAND MARNIER Halbgefrorenes von der Orange und Grand Marnier Orange semifreddo and Grand Marnier	15.50
PANNA COTTA CON COULIS DI FRUTTA Panna cotta mit Früchtecoulis Panna cotta with fruits sauce	15.50
MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE Dunkles Schokoladenmousse Dark chocolate mousse	15.50
TIRAMISÙ Hausgemachtes Tiramisù Homemade Tiramisu in cup	15.50
CRÊPES FLAMBÉES (2 PERS.) am Tisch zubereitet	26.00 pro Person
AFFOGATO AL CAFFÈ Vanilleglace mit Espresso Scoop of vanilla ice cream with espresso	9.00
... MIT TIA MARIA, BAILEYS ODER AMARETTO	15.00
FORMAGGI ITALIANI Italienische Käsevariation 3 Sorten Italian cheese	24.00

Siamo lieti di darvi informazioni dettagliate sui possibili allergeni nei nostri piatti

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in unseren Gerichten

We are pleased to give you detailed information about possible allergens in our dishes

I nostri piatti sono preparati al momento, questo potrebbe causare attesa

Unsere Produkte werden frisch zubereitet, deshalb kann es Wartezeiten geben

Our products are freshly prepared; therefore, there may be delays

Feiern Sie Geburtstag, Hochzeit, ein Firmenessen oder ein Jubiläum?

Möchten Sie Ihren Anlass zu einem ganz besonderen und unvergesslichen Fest werden lassen? Gerne beraten wir Sie in Gestaltung und Menu-Auswahl und zeigen Ihnen die anderen Säle. Jeder Saal mit seinem eigenen Charme.

V Vegetarisch

V+ Vegan

G- Glutenfrei, auf Nachfrage