

Lo chef consiglia

Crema di zucca Kürbiscremesuppe	12.50
Carpaccio di cervo Hirschcarpaccio mit Nüsslisalat, Steinpilzen und Grana-Käse	28.50
Insalata di soncino con uova e speck Nüsslisalat mit Ei und Speck	16.50
Salmino di capriolo Rehpfeffer mit Rosenkohl Spätzli, Obst und Marroni	35.50
Entrecôte di cervo ai frutti di bosco Hirsch-Entrecôte an Waldfruchtsauce, Rosenkohl Spätzli, Früchte und Marroni	45.50
Pizza Mauro Mozzarella, Kürbiscreme, Taleggio und Salsiccia	29.50

Zuppe

Minestrone Eintopf	11.50
Zuppa di pomodoro Tomatensuppe	10.50
Stracciatella alla romana Klare Brühe mit Ei	10.50

Insalate

Insalata verde Grüner Salat	8.50
Insalata mista Gemischter Salat	9.50
Caprese Tomaten Mozzarella	14.50
Rucola e Parmiggiano Rucola und Parmesan	10.50
Insalata valeriana con uova Nüsslisalat mit Ei	14.50

Antipasti

Antipasto della casa Italienische Vorspeise	24.50
Bruschetta al pomodoro Getoastete Brotscheiben mit frischen Tomaten	12.50
Tartar di tonno Thunfischtartar	30.50
Tartar di manzo Rindstartar	26.50
Insalata di mare Meeresfrüchtesalat	24.50
Pepata di cozze Miesmuscheln an Weisswein, Pfeffer und Olivenöl	22.50
Duetto di carpaccio di pesce Carpaccio aus Schwertfisch und Tintenfisch	27.50

Risotti

Risotto al parmigiano e pioggia di tartufo nero Risotto mit Parmesankäse und schwarzem Trüffelregen	34.50
Risotto frutti di mare Risotto mit Meeresfrüchte	29.50
Risotto ai porcini e zafferano Risotto mit Steinpilzen und Safran	27.50
Risotto vongole e bottarga Risotto mit weissen Muscheln und Thunfischrogen	30.50
Risotto al pomodoro e basilico Risotto mit Cherry-Tomatensauce und Basilikum	21.50

Pesce

Filetto di branzino alla mediterranea Filet vom Wolfsbarsch nach mediterraner Art	37.50
Gamberoni dello Chef Riesenkrevetten an Safransauce	40.50
Fritto misto di pesce Frittierter Fisch (gemischt)	35.50
Polipo alla griglia con crema di patate Gegrillter Tintenfisch mit Kartoffelcreme	35.50
Trance di salmone con salsa alle erbe aromatiche Lachstranchen an Kräutersauce	36.50

Contorni

Beilagen

Risotto

Riso perlato · Trockenreis

Tagliatelle al burro · Butternudeln

Verdura · Gemüse

Polenta

Patate fritte · Pommes Frites

Patate al rosmarino · Rosamrinkelkartoffeln

Eine Beilage pro Menu inbegriffen. Jede zusätzliche Beilage CHF 6.

Pizza

Margherita Tomaten, Mozzarella	15.50
Quattro Stagioni Tomaten, Mozzarella, Schinken, Peperoni, Pilze, Artischocken, Oliven	24.50
Calabrese Tomaten, Mozzarella, scharfe Nduja-Salamipaste, rote Zwiebeln	23.50
Diavola Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Oliven	20.50
Prosciutto Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken	18.50
Prosciutto e funghi Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Champignons	24.50
Funghi Tomaten, Mozzarella, Champignons	24.50
Schlossgarten Mozzarella, Cherry-Tomaten, Rucola, Parmaschinken, Grana Padano Käse	27.50
Quattro Formaggi Tomaten, vier verschiedenen Käsesorten	21.50
Bufala Gelbe Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum	29.50
Tiramisù Tomaten, Mozzarella, Spinat, Mascarpone	22.50

Zusätzliche Toppings auf der Pizza CHF 3. Kleine Pizzas sind jeweils CHF 3 günstiger.

Pizza

Frutti di Mare Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte	24.50
Tonno Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln	19.50
Il Padrino Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Gorgonzola, Parmaschinken	25.50
Bella Sicilia Tomaten, Mozzarella, Auberginen, gesalzener Quark	23.50
Bologna Mozzarella, Pistaziencreme, Mortadella	24.50
Calzone Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Eier, Champignons	23.50
Napoli Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern	17.50
Vesuvio Mozzarella, Salsiccia (italienische Wurst), Rübstiel	25.50
Fritta Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Champignons	21.50
Hawaii Tomaten, Mozzarella, Ananas, Hinterschinken	20.50
Vegetariana Tomaten, Mozzarella, Saisongemüse	22.50

Zusätzliche Toppings auf der Pizza CHF 3. Kleine Pizzas sind jeweils CHF 3 günstiger.

Pasta Fresca

Lasagna bolognese Hausgemachte Lasagna Bolognese mit Fleisch	26.50
Lasagna vegetariana Hausgemachte Lasagna mit Gemüse	25.50
Cannelloni alla fiorentina Cannelloni mit einer Füllung aus Spinat und Quark	25.50
Ravioli allo zafferano Ravioli mit Steinpilzfüllung und Safran-Rahmsauce	26.50
Fagottini al tartufo, burro e salvia Fagottini mit Trüffel-Füllung und Butter-Salbei-Sauce	27.50

Pasta

Spaghetti aglio olio e peperoncino Knoblauch, Peperoncino, Petersilie, Olivenöl	18.50
Spaghetti alla carbonara Spaghetti mit Speck und Ei	23.50
Penne al pomodoro o arrabiata Penne mit Tomatensauce oder scharfer Arrabiata-Sauce	19.50
Gnocchi al forno Gnocchi mit Schinken und Tomaten-Rahmsauce, gratiniert	23.50
Tagliatelle al salmone e vodka Tagliatelle mit Lachs, Wodka und Tomaten-Rahmsauce	25.50
Paccheri ai frutti di mare Paccheri mit Meeresfrüchten, Cherry-Tomaten und Petersilie	28.50
Spaghetti alle vongole Spaghetti mit Weissmuscheln, Olivenöl und Petersilie	27.50
Fusilli vegani Vegane Fusilli mit Zucchini, Paprika und Safran	24.50
Gnocchi alla genovese Gnocchi mit hausgemachtem Basilikumpesto	22.50

Carne

Filetto di manzo alla griglia (200g) Schweizer Rindsfilet vom Grill (200g)	51.50
Fegato di vitello alla veneziana Kalbsleber nach venezianischer Art	37.50
Cordon bleu di vitello (200g) Cordon bleu vom Kalb (200g)	41.50
Entrecôte di manzo con salsa ai porcini Entrecôte vom Rind mit Steinpilzsauce	40.50
Piccata di vitello alla milanese Piccata vom Kalb nach Mailänder Art	39.50
Scaloppine di vitello al limone Kalbsschnitzel an Zitronensauce	37.50

Contorni

Beilagen

Risotto

Riso perlato · Trockenreis

Tagliatelle al burro · Butternudeln

Verdura · Gemüse

Polenta

Patate fritte · Pommes Frites

Patate al rosmarino · Rosamrinkelkartoffeln

Eine Beilage pro Menu inbegriffen. Jede zusätzliche Beilage CHF 6.

Dessert

Tiramisù della casa Hausgemachtes Tiramisù	10.50
Torta al cioccolato con gelato alla vaniglia Schokoladenkuchen mit Vanilleeis	13.50
Panna cotta ai frutti di bosco Panna Cotta mit fruchtiger Waldbeerensauce	12.50
Torta della Nonna Kuchen nach Grossmutter's Art	10.50
Variazione di formaggio Käsevariation	19.50

Aperitivo

Martini Bianco	15%		10.50
Aperol Spritz			12.50
Campari Spritz			12.50
Hugo			12.50
Limoncello Spritz			12.50
Gespritzer Weisswein (süss/sauer)			8.50
Martini Rosso	15%		8.50
Campari Orange			10.50
Americano			15
Negroni			18
Prosecco			9
Gin Tonic diverse Sorten			14.50
Mare	42%		
Le Tribute	43%		
Malfy Arancia	41%		
Spritz Zero			11.50

Birra

Moretti Stange klein	4.6%	3dl	4.50
Moretti Stange gross	4.6%	5dl	7
Moretti Zero alkoholfrei		3.3dl	6
Erdinger Weissbier	5.3%	5dl	8
Erdinger Dunkelbier	5.35%	5dl	8
Panache	4.6%	3dl	4.50

Caffè e tè

Espresso		4.50
Doppio Espresso		5.50
Café Creme		4.50
Cappuccino		6.50
Latte Macchiato		6.50
Corretto Grappa		6.50
Tè · Tee (diverse Sorten)		3.80

Liquori

Limoncello	25%	2cl	7.50
Averna	29%	4cl	7.50
Ramazzotti	30%	4cl	7.50
Sambuca	42%	2cl	7.50
Campari	23%	4cl	9.50
Veccio Amaro del Capo	35%	4cl	7.50
Baileys	17%	4cl	7.50
Cynar	16.5%		9.50

Whisky · Brandy · Cognac

Remy Martin	40%	4cl	12.50
Don Papabaroko	40%	4cl	14.50
Vecchia Romagna	38%	4cl	10.50
Ballantines	40%	4cl	10.50
Bacardi Carta Oro	37.5%	4cl	10.50
Jack Daniels	40%	4cl	10.50
Havana Club Especial	40%	4cl	11.50

Bevande

San Pellegrino Acqua Panna	50cl	5.50
mit oder ohne Kohlensäure		
San Pellegrino Acqua Panna	1L	10.50
mit oder ohne Kohlensäure		
Coca Cola und Coca Cola Zero	33cl	4.80
Rivella blau und rot	33cl	4.80
Schweppes Tonic · Bitter Lemon	20cl	5.50
Sanbitter	10cl	5.50
Crodino	17cl	5.50
Chinotto	20cl	6.50
Orangensaft	50cl	5
Fanta	33cl	4.80
Sprite	33cl	4.80
Offenen Getränke	30cl	3
Mineral mit oder ohne Kohlensäure, Coca Cola, Ice Tea, Rivella, Citro und Apfelschorle.	50cl	5

WEINE IM OFFENAUSSCHANK

	1dl	2dl	3dl	5dl	7.5dl
Flaschenqualität Weissweine					
Critone Val di Neto IGT, Vincenzo Ippolito	6.50	13.00	19.50	32.50	45.50
Roero Arneis DOC, Guidobono	6.50	13.00	19.50	32.50	45.50
Flaschenqualität Roséwein					
Rosato Maremma IGT Campomaccione, Rocca delle Macie	6.50	13.00	19.50	32.50	45.50
Flaschenqualität Rotweine					
Langhe Nebbiolo DOC, Guidobono	7.00	14.00	21.00	35.00	45.50
Liber Pater Cirò Rosso Classico Superiore DOC, Ippolito	7.00	14.00	21.00	35.00	45.50
Mandus Primitivo di Manduria DOP, Pietrapura	7.00	14.00	21.00	35.00	45.50
Nero d'Avola Sicilia DOC, Baglio di Pianetto	7.00	14.00	21.00	35.00	45.50

PROSECCO | CHAMPAGNE

	1dl	7.5dl
Prosecco		
Prosecco DOC Brut Casa Farive	9.50	45.50
Champagne		
Champagne Bollinger Special Cuvée Brut AC		135.50

VINI BIANCHI | WEISSWEINE

Johannisberg Valais AOC, Cordonier & Lamon, Wallis

75cl 42.50

100% Sylvaner | Ausbau im Edeltank

In der Nase sehr vielschichtig mit blumigen Aromen, mineralischen Noten und einer dezenten Frucht. Schöne Balance zwischen Säure und Süsse, elegant und gehaltvoll.

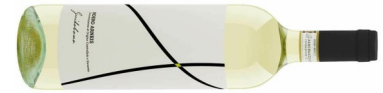


Roero Arneis DOCG, Guidobono, Piemont

75cl 45.50

100% Arneis | Ausbau im Edeltank

Im Geschmack ist er rund und saftig, mit dezent mineralischer Note und anhaltendem Finish. Facettenreiche Nase mit exotischen Fruchtnoten und blumigen Akzenten.



Langhe Chardonnay DOC Alessandro, Azienda Bovio, Piemont

75cl 49.00

100% Chardonnay | kurzer Ausbau in Barriques

Verführerische Noten von reifen Früchten mit gut eingebundener Mineralität. Am Gaumen warm, einhüllend, mild und charaktervoll mit einem langen Finale.



Meoru Vermentino di Gallura DOCG, Cantina Tani, Sardinien

75cl 40.50

100% Vermentino | Ausbau im Edeltank

In der Nase offenbart sich ein einladendes Bouquet mit frisch-fruchtigen Aromen von Ananas und Grapefruit. Ein gelungener Wein, der auch im Abgang sehr überzeugend ist.



Critone Val di Neto IGT, Cantina Librandi, Kalabrien

75cl 45.50

100% Chardonnay, Sauvignon Blanc | Ausbau im Edeltank

In der Nase filigrane Noten von exotischen Früchten. Ein leicht aromatischer Wein mit guter Balance zwischen Frucht und Säure und einer sehr feinen Struktur.



VINI ROSATI | ROSÉWEINE

Campomaccione Rosato Maremma IGT, Rocca delle Macie, Toskana

75cl 45.50

100% Sangiovese | Ausbau im Edeltank

Sehr aromatische Nase mit ausgeprägten Noten von Himbeeren. Im Gaumen ausgewogen, mineralisch, frisch und süffig. Schöne Süss-Säure-Balance. Perfekt für jedes Gericht.



Terre Lontane Val di Neto IGT, Cantina Librandi, Kalabrien

75cl 35.50

100% Gaglioppo, Cabernet Franc | Ausbau im Edeltank

Frisch und voll im Geschmack, intensive Aromen von Kirschen und Erdbeeren. Ein ausdrucksstarker Rosato mit einer Fülle von Fruchtaromen und einer eleganten Finesse.



VINI ROSSI | ROTWEINE

Réserve d'Emil Pinot Noir Valais AOC, Gilles & Joël Cina, Wallis 75cl 59.50

100% Pinot Noir | Ausbau im Edelstahltank

In der Nase üppig und voll mit einer anregenden Holznote, am Gaumen Tannin betont mit komplexem Geschmack nach Waldfrüchten. Würzig und sehr intensiv im Abgang.



Biasca Premium Ticino DOC Merlot, Gialdi, Tessin 75cl 61.50

100% Merlot | 10 Monate Barriqueausbau

Düfte von reifen Beeren, mit Untertönen von Lakritz und geröstetem Brot. Am Gaumen weich, fruchtig, vollmundig, frisch und harmonisch, mit Tanninen von bester Qualität.



Barbera d'Alba Superiore DOC Regiaveja, Azienda Bovio, Piemont 75cl 60.50

100% Barbera | 12 Monate Holzausbau in grossen Eichenfässern

In der Nase balsamisch mit Noten von Trockenfrüchten. Am Gaumen vollmundig und gleichzeitig elegant mit langem Abgang. Intensiv das Finale mit sehr angenehmer Säure.



Barolo DOCG Arborina, Azienda Bovio, Piemont 75cl 110.00

100% Nebbiolo | 24 Monate Holzausbau in grossen Eichenfässern

In der Nase rote Johannisbeeren, Hagebutten und Gewürze. Im Gaumen stoffig, mit spürbaren, feinkörnigen Tanninen. Gut integrierte Säure und langanhaltendes Finale.



Langhe Nebbiolo DOC, Guidobono, Piemont 75cl 45.50

100% Nebbiolo | Ausbau im Edelstahltank

Von Süsskirsche, Brombeere, Rose, Leder, Teer, über Tabak, bis zu einem Hauch Zedernholz präsentiert sich das einladende Bouquet. Dezente Tannine, fruchtig und langanhaltend.



Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC El Campanar, Vigna 800 75cl 49.00

Corvina, Rondinella, Molinara | 10 Monate Holzausbau in grossen Fässern

Dieser Ripasso verführt durch Eleganz und Ausgewogenheit. Der geschliffene und runde Körper, gepaart mit Frucht und Schmelz, hinterlässt einen vielschichtigen Sinneseindruck.



Amarone della Valpolicella Classico Riserva DOCG Moron, Vigna 800 75cl 95.00

Corvina, Rondinella, Molinara | 18 Monate Barriqueausbau

Im Bouquet entfalten sich intensive, vielfältige Aromen, die uns an voll reife Früchte, feine Gewürze und blumige Düfte erinnern. Die saftigen Gerbstoffe sowie die dichte, fast cremige Struktur hinterlassen im Gaumen einen Eindruck von Wärme, Kraft und Eleganz. Ein herrlicher Wein voller Charakter, der von seinem einzigartigen Terroir geprägt wurde, strukturiert und mit rassigen, gut eingebundenen Gerbstoffen.



VINI ROSSI | ROTWEINE

Lagone Rosso Toscano IGT, Aia Vecchia, Toskana

75cl 56.50

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot | 6 Monate Barriqueausbau

Reiche Aromapalette von Pfeffer, Süssholz, Beeren und Waldboden. Fruchttige Säure mit ausgeprägter Struktur und eindrucklichem, langanhaltendem Finale.



Sor Ugo Bolgheri Superiore DOC, Aia Vecchia, Toskana

75cl 80.50

Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot | 18 Monate Barriqueausbau

Ein Topwein aus dem Bolgheri, der alle Charaktereigenschaften eines grossen Gewächses aufweist: fleischig, saftig, feinwürzig, fruchtig, vielschichtig, elegant, samtig, langanhaltend.



Le Serre Nuove dell'Ornellaia Bolgheri DOC, Tenuta dell'Ornellaia

75cl 130.00

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot | 12 Monate Barrique

Er offenbart einen großzügigen Ausdruck von Aromen, der von Duftnoten nach reifen roten Früchten geprägt ist. Am Gaumen weich, saftig und ausgewogen.



Desiderio Toscana IGT, Avignonesi, Toskana

75cl 135.00

100% Merlot | 30 Monate Barriqueausbau

Noten: Tabak, Vanille, Röstaromen, reife Früchte, Gewürznoten. Im Gaumen überwiegen Komplexität und Gehalt. Der Sinnesindruck im Finale ist vielschichtig und feinwürzig.



Mandus Primitivo di Manduria DOP, Pietrapura, Apulien

75cl 45.50

100% Primitivo | Ausbau im Edelstahltank

Intensive Aromen von Pflaumen, Waldfrüchten und Holz. Sehr gekonnt integrierte Tannine, charaktervoll und gleichwohl mit feinem Schmelz und verführerischer Eleganz.



Nero d'Avola Sicilia DOC, Baglio di Pianetto, Sizilien

75cl 45.50

100% Nero d'Avola | Ausbau im Edelstahltank

Noten von Lavendel, Thymian und Kirschen. Im Gaumen elegant mit dichter Aromatik von Brombeeren und Zwetschge. Unbeschwertes und weiniges Finale.



160 Anni Rosso Calabria IGT, Vincenzo Ippolito, Kalabrien

75cl 62.50

100% Gaglioppo | 12 Monate Barriqueausbau

Die Trauben werden zuerst auf Gittern getrocknet und erst danach vinifiziert. Im Gaumen komplex und sehr vollmundig, wunderschöne Struktur, rund, fruchtig und langanhaltend.



Primo Scuro Cannonau di Sardegna DOC, Cantina Mesa, Sardinien

75cl 42.50

100% Cannonau | Ausbau im Edelstahltank

Intensive Noten von reifen Früchten, Beeren und Veilchen. Am Gaumen körperreich und vollmundig mit gut integrierten Tanninen und reichhaltigen Fruchtkakzenten.

