

INSALATE / SALATE

Insalata di pomodori e cipolle Tomatensalat mit Zwiebeln	8.00
Insalata di carote Karottensalat mit Orangen an Joghurtsauce	8.50
Insalata d'Eisberg Eisbergsalat	8.50
Insalata mista Gemischter Salat	9.00
Insalata di rucola con scaglie di parmigiano Rucolasalat mit Parmesansplitter	13.50 17.50
Insalata "Caprese" Ramati-Tomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum	14.50 18.50

MINESTRE / SUPPEN

Guazzetto di calamaretti allo zafferano con frutti di mare Calamaretti-Suppe mit Safran und Meeresfrüchten	14.50
Zuppa di pomodoro al basilico Tomatensuppe mit Basilikum	10.50

ANTIPASTI / VORSPEISEN

Bruschette all'abruzzese Geröstete Weissbrotscheiben mit Tomatenwürfeln und Basilikum	11.50
Torre di melanzane, zucchini, pomodoro e mozzarella al pesto Turm von Auberginen, Zucchetti, Tomaten und Mozzarella an Pesto	13.50
Insalata tiepida di frutti di mare, bruschetta all'aglio Lauwarmer Meeresfrüchte-Salat mit Knoblauchbrot	17.50
Carpaccio di manzo con rucola e parmigiano Rindscarpaccio mit Rucola und Parmesan	19.50
Carpaccio di salmone in agro dolce, con spuma di rafano Lachscarpaccio süss-sauer mit Meerrettichschaum	18.50

PASTA / TEIGWAREN

Spaghetti aglio, olio e peperoncino Mit Knoblauch, Pfefferschoten und Olivenöl	12.50 15.50
Penne all'arrabbiata An Tomatensauce mit Pfefferschoten und Knoblauch	13.50 16.50
Penne al pomodoro fresco, olive, zucchini, melanzane e basilico Penne mit frischen Tomaten, Oliven, Zucchini, Auberginen und Basilikum	14.50 17.50
Spaghetti alla carbonara Mit Speck, Ei und Parmesan	15.50 18.50
Linguine ai porcini con pomodoro fresco e erbette Nudeln mit Steinpilzen, frischen Tomaten und Kräutern	17.70 21.50
Spaghetti Sorrento con frutti di mare al fumet di pesce e sherry Spaghetti mit Meeresfrüchten an Fischsud und Sherry	19.50 24.50

PASTA FATTA IN CASA / HAUSGEMACHTE TEIGWAREN

Gnocchi di patate profumati al burro e salvia Kartoffel-Gnocchi in Butter und Salbei geschwenkt	14.50 17.50
Gnocchi di patate al gorgonzola Kartoffel-Gnocchi an Gorgonzolarahmsauce	16.50 19.50
Lingotti con ricotta e spinaci, al burro e salvia Lingotti mit Spinat-Ricotta-Füllung an Salbeibutter	17.50 21.50
Tagliatelle nere al pesto e dadi di verdure miste Tagliatelle an Pestosauce mit gemischten Gemüsewürfeln	17.50 21.50
Tagliarini Mare e Monti con gamberoni e porcini alla crema di cognac Tagliatelle mit Riesencrevetten und Steinpilzen an Cognac-Rahmsauce	25.50
Trapezi ripieni di patate tartufate, al burro tartufato Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln an Trüffelaroma, mit Trüffelaromabutter	22.50 26.50

RISOTTO

Risotto all'ortolana Weisswein Risotto mit gemischtem Gemüse	17.50 21.50
Risotto al vino bianco con frutti di mare Weissweinrisotto mit Meeresfrüchten	19.50 23.50

PESCE & FRUTTI DI MARE / FISCH & MEERESFRÜCHTE

Filetti di lavarello con olive, melanzane al limoncino verde con riso	25.50 32.50
Gebratene Felchenfilets mit schwarzen Oliven, Auberginen an Olivenöl mit Limettensaft, dazu Trockenreis	
Filetti di pesce persico fritti con salsa tartare e patate lesse	29.50 36.50
Gebackene Eglifilets mit Tartarsauce und Salzkartoffeln	
Filetti di pesce persico „meuniere“ con patate lesse e spinaci	31.50 38.50
Eglifilets „meuniere“ mit Salzkartoffeln und Spinat	
Filetto d’orata alla griglia con burro e salvia patate naturali e verdure	34.50
Wolfsbarschfilet an Salbeibutter, mit Salzkartoffeln und Gemüse	
Code di gamberoni alle erbette e burro con risotto al vino bianco	32.50 39.50
Risencrevettenschwänze an feinen Kräutern und Butter, dazu Weissweinsrisotto	

CARNE / FLEISCH

Bocconcini di pollo al balsamico risotto al parmigiano	22.50
Pouletbrustwürfel an Balsamico mit Parmesanrisotto	
Sminuzzato di fegato di vitello alla veneziana con patate al rosmarino	33.50
Geschnitzelte Kalbsleber „alla veneziana“ mit Rosmarinkartoffeln	
Petto d’anatra all arancio e balsamico bianco su verdure e tagliatelle	36.50
Entenbrust an Orangensauce und weissem Balsamico auf Gemüsebeet, serviert mit Tagliatelle	
Scaloppine di vitello al Marsala, tagliatelle e verdure	39.50
Kalbsschnitzel an Marsalasauce mit Nudeln und Gemüse	
Saltinbocca di vitello alla romana con risotto	41.50
Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei, dazu Risotto	
Tagliata di manzo con rucola, grana e crema di balsamico con patate arrostiti alle erbette	44.50
Tranchiertes Rindsentrecôte mit Rucola, Granasplitter und Balsamico-Creme, gebratene Kräuterkartoffeln	
Medaglione di manzo e code di gamberoni all’arancio con riso e verdure	46.50
Rindsmedaillon und Risencrevetten an Orangen-Sauce, mit Reis und Gemüse	

PIZZE E CALZONI

Margherita	13.50 15.50
Tomaten, Mozzarella, Oregano	
Napoli	17.00 19.00
Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oregano	
Prosciutto	16.50 18.50
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Oregano	
Prosciutto e Funghi	17.00 19.00
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons, Oregano	
4 Stagioni	19.00 21.00
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons, Peperoni, Artischocken, Oregano	
Frutti di mare	23.50 25.50
Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte, Crevetten, Miesmuscheln, Knoblauch	
Vegetariana	19.50 22.50
Tomaten, Mozzarella, gegrillte Auberginen, Zucchini, Spinat, Peperoni, Oregano	
Popey	20.00
Tomaten, Mozzarella, Spinat, Ricotta, Oliven, Speck, Knoblauch, Oregano	
Corona / Krone	18.50 20.50
Tomaten, Mozzarella, Rucola, Cherry Tomaten, Mascarpone	
Al Gorgonzola	19.00 21.00
Mozzarella, Gorgonzola, Oregano	
Rialto	17.50 19.50
Tomaten, Mozzarella, Salame piccante, Knoblauch, Oregano	
Tonno	19.50 21.50
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Kapern, Zwiebeln, Oregano	
Carbonaio	17.50 19.50
Tomaten, Mozzarella, Speck, Ei, Zwiebeln, Oregano	
Parma	19.50 22.50
Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Oregano	
Hawaii	17.50 19.50
Tomate, Mozzarella, Schinken, Ananas, Oregano	

PIZZE E CALZONI

Diavola	20.50 22.50
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Peperoni, Peperoncini, Oliven, Zwiebeln, Oregano	
Mafiosa	20.50 22.50
Tomaten, Mozzarella, Schinken, scharfe Salami, Gorgonzola, Oregano	
Padrone	21.00 23.00
Frische Tomaten, Mozzarella, Kalbsfleischstreifen, Spinat, Gorgonzola, Oregano	
Calzone «Tre colori»	23.00
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons, Ei	
Mare e Monti con prosciutto, funghi, Frutti di mare	23.50
½ Calzone mit Schinken und Pilzen, ½ mit Meeresfrüchten	
Miss Italia	24.00
Bufalamozzarella, Rucola, Parmaschinken, Cherry-Tomaten, Mozzarelline und Trüffelöl	



Für unsere Pizzen verwenden wir ausschliesslich Divina Premium Mozzarella, natürlich aus Schweizer Kuhmilch, ohne E-Stoffe.

Mineral	cl	SFr.
San Pellegrino mit und ohne CO ₂	50	6.00
San Pellegrino mit CO ₂	100	9.50
Rivella (Rot, Blau, Grün)	33	4.80
Coca Cola / Cola Zero	33	4.80
Fanta / Sprite	33	4.80
Apfelschorle	33	5.00
Apfelsaft	30	5.00
Traubensaft rot	20	5.00
Tomatensaft	20	5.80
Orangensaft	20	5.00
Schweppes Tonic / Bitter Lemon	20	4.90
San Bitter auf Eis	10	5.50
Bier offen	cl	SFr.
Feldschlösschen		
Lager / Panache Hergöttli	20	3.80
Lager / Panache Stange	30	4.50
Lager / Panache Kübel	50	6.80
Bier in Flaschen		
Schneider Weisse	50	7.50
Schlossgold Alkoholfrei	33	4.80
Feldschlösschen Hopfenperle	33	5.00
Kaffee & Tee		
Kaffee, Espresso, Ristretto		4.20
Kaffee, Espresso, Ristretto koffeinfrei		4.20
Schale		4.80
Doppio Espresso		5.80
Capuccino		5.20
Latte Macchiato		5.40
Coretto Brandy o Grappa		6.80
Caffé Amaretto mit Rahmhaube		8.00
Diverse Tee		4.20
Tee Rum		6.80
Glas Milch	20	3.50
Ovo / Schoggi kalt		4.50
Ovo / Schoggi dampferhitzt		4.50
Schoggi Melange		5.50

		Cüpli	7.50
Prosecco, Conegliano			
Aperitifs	Vol%	cl	SFr.
Martini Rosso / Bianco	15	4	6.50
Campari	23	4	6.80
Cynar	16.5	4	6.80
Pernod	40	2	6.50
Bitter			
Amaro Averna	32	4	7.00
Amaro Ramazotti	30	4	7.00
Südweine			
Marsala Bubino Fine	18	4	6.50
Marsala Soleras secco	19	4	7.50
Passito di Pantelleria	15	4	7.00
Sherry Tio Pepe	15	4	7.00
White Porto	19.5	4	7.00
Spirituosen	Vol%	cl	SFr.
Kirsch Fassbind	43	2	7.50
Williamine Morand	37.5	2	9.00
Vecchia Romagna	38	2	7.50
Calvados Morand	40	2	9.00
Remy Martin	40	2	9.00
Gordons Gin	37.5	4	10.00
Wodka	40	4	11.00
Ballantines Scotch	40	4	11.00
Talisker 10 years Old	45.8	4	15.50
Bacardi Rum weiss	37.5	4	11.00
Bacardi Rum gold	37.5	4	11.50
Bacardi Rum dunkel	37.5	4	12.00
Zusatz für Spirituosen			
Sifon			Gratis
Coca Cola			2.80
Orangensaft			3.00
Tonic oder Bitter Lemon		20	4.00