

## Herbst Spezialitäten

---

<b>Crema di zucca</b> Kürbiscrèmesuppe	11.50	✓
<b>Prosciutto di cinghiale</b> Delikater Wildschwein- Rohschinken mit Rucola und Feigen garniert	23.50	
<b>Ravioli di zucca al burro e salvia</b> Kürbis- Ravioli in Butter gebraten mit Salbei und Cherry-Tomaten	25.--	✓
<b>Ravioli di cervo alla crema di Tartufo</b> Teigtaschen mit Hirschfleischfüllung an Trüffelcrèmesauce	29.--	
<b>Risotto ai Gamberi e zucca</b> Risotto mit Riesencrevetten, Kürbis und Rucola	31.--	
<b>Spaghetti allo scoglio</b> Spaghetti mit Miesmuscheln, frische Kräutern und Tomatensauce	26.--	
<b>Spezzatino di filetto cervo con funghi porcini</b> Hirschfiletwürfel mit Steinpilzsauce	39.50	
<b>Filetto di cervo alla brace</b> Zartes Hirschfilet-Medaillon vom Holzkohle-Grill	36.50	

## Vorspeisen

---

<b>Minestrone alla casalinga</b> frische Gemüsesuppe	10.50	
<b>Zuppa di Pomodoro</b> Tomatensuppe mit Rahm verfeinert	10.50	
<b>Insalata verde</b> Grüner Saisonsalat	8.50	
<b>Insalata mista</b> Gemischter Saisonsalat	11.50	
<b>Insalata mimosa</b> Nüsslisalat mit Freilandeis und Croutons	12.50	
<b>Insalata caprese</b> Tomaten mit Mozzarella, Olivenöl und Basilikum	14.50	
<b>Rucola</b> mit Grana Padano, Olivenöl und Balsamico	12.50	
<b>Mozzarella impanata</b> Panierte Mozzarella mit Salat garniert	16.50	
<b>Carpaccio di manzo</b> Hauchdünne geschnittenes Rindfleisch mariniert mit Olivenöl, Zitronen, Grana Padano und Rucola	21.50	
<b>Pepata di cozze</b> Miesmuscheln an Weissweinsauce oder Tomatensauce <i>Leicht Pikant</i>	23.50	
<b>Funghi porcini trifolati in padella</b> Feine Steinpilze in Olivenöl gebraten mit Cherrytomaten, Knoblauch, Petersilie und Weisswein	24.50	

*Ein besonderer Genuss: alla brace  
Gerichte am offenen Feuer auf Holzkohle-Grill zubereitet*

**Fleischgerichte**

---

<b>Finissima di vitello alla brace</b> Kalbspaillarde 180g	33.50
<b>Costoletta di vitello alla brace</b> Kalbskotelett 330g	43.50
<b>Filetto d'agnello alla brace</b> Lammfilet 220g	33.50
<b>Entrecôte alla brace 250g</b>	38.50
<b>Filetto di Manzo alla brace</b> Rindsfilet 200g (mit Steinpilzsauce)	42.50 45.50

**Fischgerichte**

---

<b>Gamberoni giganti alla brace</b> Riesencrevetten Black Tiger	39.50
<b>Grigliata mista di pesce alla brace</b> Riesencrevetten Black - Tiger, Seezungenfilet und Tintenfisch	44.50
<b>Filetti di sogliola all'arancia</b> Seezungenfilet in Butter gebraten an Cognac-Orangensaftsauce	44.50
<b>Filetto d'agnello e gamberi alla brace</b> Lammfilet und Riesencrevetten - Black Tiger	39.50
<b>Verdura alla brace</b> Auberginen, Zucchini, Peperoni und Tomaten	24.50

**Beilagen**

---

Risotto, Butterreis, Nudeln, Polenta, Pommes frites, Gemüse	7.00
---	------

## Teigwaren und Risotto

---

<b>Spaghetti al Camino</b>	27.50
mit gebratene Kalbfleischstreifen, Steinpilzen an feiner Tomatenrahmsauce	
<b>Spaghetti al calabrese</b>	27.50
mit gebratene Kalbsfleischstreifen, Peperoncino und Tomatensauce	
<b>Tagliatelle ai funghi porcini</b>	26.50
Nudeln mit Steinpilzen, Cheryytomaten in Olivenöl gebraten	
<b>Tagliatelle "Imperiale"</b>	31.50
mit Black Tiger Riesencrevetten, Cherrytomaten in Olivenöl gebraten	
<b>Fagottini di pera al Mascarpone</b> ✓	24.50
Teigtaschen mit Frischkäse und Birnen gefüllt, an feiner Mascarponesauce	
<b>Mezzelune di carne al Pernod</b>	27.50
Teigtaschen mit Kalbfleisch gefüllt an zarter Rohschinken, Tomatenrahm verfeinert mit Pernod	
<b>Misto di pasta ripiena al Falcone</b> ✓	27.50
Verschiedene vegetarische Teigtaschen, verfeinert mit frischen Kräutern und leicht pikantem Olivenöl	
<b>Risotto ai funghi porcini</b> ✓	25.50
Cremiges Grana Padano Risotto mit gebratenen Steinpilzen	

## Fleischgerichte

---

<b>Scaloppine di vitello al limone</b>	31.50
Kalbsschnitzel an Zitronensauce	
<b>Scaloppine di vitello ai funghi porcini</b>	34.50
Kalbsschnitzel an Steinpilzsauce	
<b>Fegato di vitello alla Veneziana</b>	31.50
Kalbsleber in Butter gebraten mit frischem Salbei und Zwiebeln	

## Beilagen

---

Risotto, Butterreis, Nudeln, Polenta, Pommes frites, Gemüse	7.00
---	------

## Pizzas

---

<b>Margherita</b> ✓ Tomaten, Mozzarella	16.50
<b>Prosciutto</b> Tomaten, Mozzarella, Vorderer Schinken	18.50
<b>Rustica</b> ✓ Tomaten, Mozzarella, frische Champignons Cherrytomaten und Oliven	19.50
<b>Vegetariana</b> ✓ Tomaten, Mozzarella, frischem Marktgemüse	19.50
<b>Hawaii</b> Tomaten, Mozzarella, Vorderer Schinken, Ananas	19.50
<b>Calabrese</b> Tomaten, Mozzarella, pikanter Salami, Peperoncini, Oliven	20.50
<b>Siciliana</b> Tomaten, Mozzarella, Vorderer Schinken, Ei, frische Champignon	20.50
<b>Salmone</b> Tomaten, Mozzarella, Rauchlachsstreifen, Kapern, Zwiebeln	23.50
<b>4 Stagioni</b> Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Peperoni, Oliven	24.50
<b>Padrone</b> Tomaten, Mozzarella, Kalbsfleischstreifen	24.50
<b>Toscana</b> Tomaten, Mozzarella, zarter Rohschinken und Steinpilze	26.50
<b>Gamebroni</b> Tomaten, Mozzarella, Black-Tiger Crevetten, Cherrytomaten, Rucola	26.50

## Deklaration

---

### Fleisch

Kalb: Schweiz Rind: Schweiz / Australien  
Lammfilet: Australien / Neuseeland

### Fisch

Frankreich, Holland und Vietnam

**Unser Personal berät Sie gerne bezüglich Nahrungsmittel-Allergien.**

Preise inklusiv MwSt.