

## Herbst Spezialitäten

---

<b>Crema di zucca</b> Kürbiscrèmesuppe	12.50	✓
<b>Insalata Formentino</b> Nüsslisalat mit gebratenen Eierschwämmli und Speck	18.50	
<b>Ravioli di zucca al burro e salvia</b> Kürbis- Ravioli in Butter gebraten mit Salbei und Cherry-Tomaten	26.50	✓
<b>Ravioli di cervo alla crema di Tartufo</b> Teigtaschen mit Hirschfleischfüllung an Trüffelcrèmesauce	31.00	
<b>Risotto dello chef</b> Risotto mit Eierschwämmli, Kürbis und Mascarpone	28.50	✓
<b>Pizza Autunno</b> mit Tomaten, Mozzarella, Eierschwämmli, Speck und Mascarpone	26.50	
<b>Filetto di cervo alla brace</b> Zartes Hirschfilet-Medaillon 200g vom Holzkohle-Grill	40.50	

## Vorspeisen

---

<b>Minestrone alla casalinga</b> frische Gemüsesuppe	11.50	
<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	12.00	
<b>Insalata mimosa</b> Nüsslisalat mit Freilandeier 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	18.50	
<b>Carpaccio di manzo</b> Rinds Carpaccio mariniert mit Olivenöl, Zitronen, Grana Padano und Rucola	23.50	
<b>Involtini di Melanzana</b> Überbackene Auberginenröllchen, gefüllt mit Schinken und Mozzarella	23.50	
<b>Funghi porcini trifolati in padella</b> Feine Steinpilze in Olivenöl gebraten mit Cherrytomaten, Knoblauch, Petersilie und Weisswein	27.50	

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



**Fleischgerichte**

---

<b>Finissima di vitello alla brace</b> Kalbspaillarde 180g	36.50
<b>Costoletta di vitello alla brace</b> Kalbskotelett 350g	47.50
<b>Filetto d'agnello alla brace</b> Lammfilet 220g	36.50
<b>Entrecôte alla brace 250g</b>	42.50
<b>Filetto di Manzo alla brace</b> Rindsfilet 200g (mit Steinpilzsauce)	45.50 48.50

**Fischgerichte**

---

<b>Gamberoni giganti alla brace</b> Riesencrevetten Black Tiger	42.50
<b>Grigliata mista di pesce alla brace</b> Riesencrevetten Black - Tiger, Seezungenfilet und Tintenfisch	49.50
<b>Filetti di sogliola all'arancia</b> Seezungenfilet in Butter gebraten an Cognac-Orangensaftsauce	47.50
<b>Filetto d'agnello e gamberi alla brace</b> Lammfilet und Riesencrevetten - Black Tiger	42.50

**Beilagen**

---

Butterreis, Nudeln,	7.50
Risotto, Polenta, Pommes frites, Gemüse	8.00

**Teigwaren und Risotto**

---

<b>Spaghetti al Camino</b>	28.50
mit gebratene Kalbfleischstreifen, Steinpilzen an feiner Tomatenrahmsauce	
<b>Spaghetti al calabrese</b>	28.50
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>	32.50
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>Ravioli di carne al Pernod</b>	29.50
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> ✓	26.50
Cremiges Grana Padano Risotto mit gebratenen Steinpilzen	

## Fleischgerichte

---

<b>Scaloppine di vitello al limone</b>	33.50
Kalbsschnitzel an Zitronensauce	
<b>Scaloppine di vitello ai funghi porcini</b>	36.50
Kalbsschnitzel an Steinpilzsauce	
<b>Fegato di vitello alla Veneziana</b>	34.50
Kalbsleber in Butter gebraten mit frischem Salbei und Zwiebeln	

## Beilagen

---

Butterreis, Nudeln,	7.50
Risotto, Polenta, Pommes frites, Gemüse	8.00

## Pizzas

---

<b>Margherita</b> ✓ Tomaten, Mozzarella	18.50
<b>Prosciutto</b> Tomaten, Mozzarella, Vorderer Schinken	20.50
<b>Rustica</b> ✓ Tomaten, Mozzarella, frische Champignons Cherrytomaten und Oliven	21.50
<b>Vegetariana</b> ✓ Tomaten, Mozzarella, frischem Marktgemüse	21.50
<b>Hawaii</b> Tomaten, Mozzarella, Vorderer Schinken, Ananas	20.50
<b>Calabrese</b> Tomaten, Mozzarella, pikanter Salami, Peperoncini, Oliven	22.50
<b>Siciliana</b> Tomaten, Mozzarella, Vorderer Schinken, Ei, frische Champignon	22.50
<b>4 Stagioni</b> Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Peperoni, Oliven	26.50
<b>Padrone</b> Tomaten, Mozzarella, Kalbsfleischstreifen	27.50
<b>Toscana</b> Tomaten, Mozzarella, zarter Rohschinken und Steinpilze	28.50
<b>Gamberoni</b> Tomaten, Mozzarella, Black-Tiger Crevetten, Cherrytomaten, Rucola	28.50

## Deklaration

---

### Fleisch

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

### Fisch

Holland und Vietnam

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

Preise inklusiv MwSt.