

Herbst Spezialitäten

Crema di zucca Kürbiscrèmesuppe	11.50	✓
Prosciutto di cinghiale Delikater Wildschwein- Rohschinken mit Rucola und Feigen garniert	23.50	
Ravioli di zucca al burro e salvia Kürbis- Ravioli in Butter gebraten mit Salbei und Cherry-Tomaten	25.50	✓
Ravioli di cervo alla crema di Tartufo Teigtaschen mit Hirschfleischfüllung an Trüffelcrèmesauce	29.50	
Risotto ai Gamberi e zucca Risotto mit Riesencrevetten, Kürbis und Rucola	32.--	
Spaghetti allo scoglio Spaghetti mit Miesmuscheln, frischen Kräutern und Tomatensauce	27.--	
Spezzatino di filetto cervo con funghi porcini Hirschfiletwürfel mit Steinpilzsauce	41.50	
Filetto di cervo alla brace Zartes Hirschfilet-Medaillon vom Holzkohle-Grill	38.50	

Vorspeisen

Minestrone alla casalinga frische Gemüsesuppe	11.50	
Zuppa di Pomodoro Tomatensuppe mit Rahm verfeinert	10.50	
Insalata verde Grüner Saisonsalat	8.50	
Insalata mista Gemischter Saisonsalat	12.00	
Insalata mimosa Nüsslisalat mit Freilandei und Croutons	12.50	
Insalata caprese Tomaten mit Mozzarella, Olivenöl und Basilikum	14.50	
Rucola mit Grana Padano, Olivenöl und Balsamico	12.50	
Mozzarella impanata Panierte Mozzarella mit Salat garniert	16.50	
Carpaccio di manzo Hauchdünne geschnittenes Rindsfleisch mariniert mit Olivenöl, Zitronen, Grana Padano und Rucola	23.50	
Pepata di cozze Miesmuscheln an Weissweinsauce oder Tomatensauce <i>Leicht Pikant</i>	23.50	
Funghi porcini trifolati in padella Feine Steinpilze in Olivenöl gebraten mit Cherrytomaten, Knoblauch, Petersilie und Weisswein	25.50	

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

Fleischgerichte

Finissima di vitello alla brace	34.50
Kalbspailarde 180g	
Costoletta di vitello alla brace	43.50
Kalbskotelett 350g	
Filetto d'agnello alla brace	35.00
Lammfilet 220g	
Entrecôte alla brace 240g	40.50
Filetto di Manzo alla brace	44.50
Rindsfilet 200g	
(mit Steinpilzsauce)	46.50

Fischgerichte

Gamberoni giganti alla brace	40.50
Riesengarnelen Black Tiger	
Grigliata mista di pesce alla brace	46.50
Riesengarnelen Black - Tiger, Seezungenfilet und Tintenfisch	
Filetti di sogliola all'arancia	45.50
Seezungenfilet in Butter gebraten an Cognac-Orangensaftsauce	
Filetto d'agnello e gamberi alla brace	40.50
Lammfilet und Riesengarnelen - Black Tiger	
Verdura alla brace Auberginen, Zucchini, Peperoni und Tomaten	26.50

Beilagen

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

Teigwaren und Risotto

Spaghetti al Camino	28.50
mit gebratene Kalbfleischstreifen, Steinpilzen an feiner Tomatenrahmsauce	
Spaghetti al calabrese	28.50
mit gebratene Kalbsfleischstreifen, Peperoncino und Tomatensauce	
Tagliatelle ai funghi porcini	26.50
Nudeln mit Steinpilzen, Cheryytomaten in Olivenöl gebraten	
Tagliatelle "Imperiale"	32.50
mit Black Tiger Riesencrevetten, Cherrytomaten in Olivenöl gebraten	
Fagottini di pera al Mascarpone ✓	24.50
Teigtaschen mit Frischkäse und Birnen gefüllt, an feiner Mascarponesauce	
Mezzelune di carne al Pernod	29.50
Teigtaschen mit Kalbfleisch gefüllt an zarter Rohschinken, Tomatenrahm verfeinert mit Pernod	
Misto di pasta ripiena al Falcone ✓	27.50
Verschiedene vegetarische Teigtaschen, verfeinert mit frischen Kräutern und leicht pikantem Olivenöl	
Risotto ai funghi porcini ✓	26.50
Cremiges Grana Padano Risotto mit gebratenen Steinpilzen	

Fleischgerichte

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

Beilagen

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

Pizzas

Margherita ✓ Tomaten, Mozzarella	17.50
Prosciutto Tomaten, Mozzarella, Vorderer Schinken	19.50
Rustica ✓ Tomaten, Mozzarella, frische Champignons Cherrytomaten und Oliven	20.50
Vegetariana ✓ Tomaten, Mozzarella, frischem Marktgemüse	20.50
Hawaii Tomaten, Mozzarella, Vorderer Schinken, Ananas	20.50
Calabrese Tomaten, Mozzarella, pikanter Salami, Peperoncini, Oliven	21.50
Siciliana Tomaten, Mozzarella, Vorderer Schinken, Ei, frische Champignon	21.50
Salmone Tomaten, Mozzarella, Rauchlachsstreifen, Kapern, Zwiebeln	23.50
4 Stagioni Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Peperoni, Oliven	25.50
Padrone Tomaten, Mozzarella, Kalbsfleischstreifen	25.50
Toscana Tomaten, Mozzarella, zarter Rohschinken und Steinpilze	27.50
Gamberoni Tomaten, Mozzarella, Black-Tiger Crevetten, Cherrytomaten, Rucola	27.50

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.