



Antipasti / Vorspeisen

	½ porzione	1 porzione
Pomodoro cuore di bue con mozzarella di bufala e basilico <i>Tomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum</i>	sfr. 16.-	sfr. 21.-
Vitello tonnato <i>Kaltes Kalbfleisch in Thunfischsauce</i>	sfr. 20.-	sfr. 29.-
Roastbeef freddo con salsa tartara <i>Kaltes Roastbeef mit Tartarsauce</i>	sfr. 20.-	sfr. 28.-
Carpaccio di manzo all'olio d'oliva su letto di rucola <i>Rinds Carpaccio mit Olivenöl auf Raukenbett</i>	sfr. 19.-	sfr. 27.-
Melone con prosciutto crudo di Parma <i>Melone und Parmaschinken</i>	sfr. 19.-	sfr. 29.-
Insalata del mercato e fettine di vitello vinaigrette al curry <i>Marktsalat und Kalbfleischstückchen an Curryessig</i>	sfr. 19.-	sfr. 28.-
Insalata verde o mista <i>Grüner oder gemischter Salat</i>		sfr. 9.- / 10.-

Zuppe / Suppen

Crema di pomodoro e basilico <i>Tomaten Crème-Suppe mit Basilikum</i>	sfr. 10.-
Crema di carote alla vodka <i>Karottencrème-Suppe mit Wodka</i>	sfr. 11.-

Paste / Teigwaren

Spaghetti al pomodoro e basilico <i>Spaghetti an leichter Tomatensauce mit Basilikum</i>	sfr. 17.-
Spaghetti al pesto genovese <i>Spaghetti an Pesto Sauce</i>	sfr. 19.-
Spaghetti aglio, olio e peperoncino <i>Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Pfefferschoten</i>	sfr. 18.-
Ravioli fatti in casa alla ricotta e spinaci con burro e salvia <i>Hausgemachte feine Quark- und Spinat-Ravioli an Salbeibutter</i>	sfr. 24.-
Spaghetti alla bolognese rustica <i>Spaghetti mit Bolognese Sauce</i>	sfr. 22.-
Taglierini al curry e gamberetti <i>Feine Nudeln mit Curry und Krevetten</i>	sfr. 26.-

Risotti / Risotto

Risotto al pesto genovese <i>Risotto mit Pesto Sauce</i>	sfr. 19.-
Risotto al vecchio aceto balsamico e gamberoni <i>Risotto mit altem Balsamico-Essig und Riesenkrevetten</i>	sfr. 28.-
Risotto al gorgonzola e mascarpone <i>Risotto mit Gorgonzola und Mascarpone</i>	sfr. 19.-
Risotto allo zafferano <i>Safranrisotto</i>	sfr. 19.-

Pesci / Fische

Filetti di branzino alla griglia all'olio d'oliva toscano e basilico con ratatouille <i>Grillierte Meerwolffilets an Olivenöl aus der Toscana und Basilicum</i>	sfr. 42.-
Code di gamberoni al curry madras e mela <i>Gebratene Riesenkrevetten an Curry-Sauce und Äpfel</i>	sfr. 42.-
Sogliola intera alla griglia (600gr) <i>Grillierte Seezunge</i>	sfr. 52.-

Carni / Fleisch

Scaloppine di vitello al limone <i>Kalbsschnitzel an leichter Zitronen-Sauce</i>	sfr. 39.50
Costoletta d'agnello al timo RR <i>Lammkoteletts an leichter Thymian-Sauce RR</i>	sfr. 42.-
Filetto di manzo al Merlot e cipolle rosse <i>Rindsfilet an Merlot Sauce und roten Zwiebeln</i>	sfr. 48.-
Filetto di manzo all'aglio confito e rosmarino <i>Rindsfilet mit kandiertem Knoblauch und Rosmarin</i>	sfr. 48.-
Bocconcini di filetto di manzo stroganoff <i>Rindsfilet-Würfel nach Stroganoff-Art</i>	sfr. 44.-

Tutte le nostre pietanze sono accompagnate da: riso bianco, risotto, tagliatelle, patate al vapore, patate gratinate e legumi di stagione.

Alle unsere Gerichte werden nach Ihrer Wahl serviert mit: Trockenreis, Risotto, Nudeln, Salzkartoffeln, Kartoffelgratin und Saison-Gemüse.

Dolci / Süßwaren

Mousse al cioccolato e arance <i>Schokoladen-Mousse mit Orangen</i>	sfr. 12.-
Insalata di arance al Campari e sorbetto al limone <i>Orangen-Salat an Campari und Zitronen-Sorbet</i>	sfr. 12.-
Panna cotta alla vaniglia e coulis di lamponi <i>Vanille Rahm-Köpfchen mit Himbeermark</i>	sfr. 9.-
Semifreddo alla fragola e cioccolato <i>Halbgefrorenes mit Erdbeeren und Schokolade</i>	sfr. 12.-
Semifreddo all'amaretto <i>Halbgefrorenes mit Amaretto</i>	sfr 12.-
Tris di sorbetti <i>Drei verschiedene Sorbets</i>	sfr. 13.-
Mousse di ricotta al mango <i>Quarkmousse mit Mango</i>	sfr 12.-
Pallina di gelato (diversi gusti a scelta) <i>Verschiedes Eis</i>	sfr. 4.-

Piatti Fitness dalla griglia/ *Fitnesssteller vom Grill*

Scaloppine di vitello <i>Kalbsschnitzel</i>	sfr. 39.-
Costolette d'agnello <i>Lammkotelett</i>	sfr. 42.-
Filetto cuore di manzo <i>Rindsfilet Mittelstück</i>	sfr. 48.-
Code di gamberoni <i>Riesengarnelen</i>	sfr 42.-
Branzino <i>Meereswolf</i>	sfr 42.-

Le portate vengono servite con i seguenti contorni:

Insalata di stagione (salsa italiana; francese; vinaigrette al balsamico; vinaigrette al curry) e rosette di burro provenzale oppure salsina piccante

Oppure: con Verdure del giorno accompagnate da patate gratinate, patate fritte o risotto al parmigiano

Diese Gerichte werden mit folgenden Beilagen serviert:

Saisonsalat (französische- oder italienische Sauce, Balsamico- oder Curryvinaigrette,) Kräuterbutter „provencale“ oder pikante Sauce;

Oder: Tagesgemüse mit Kartoffelgratin, Pommes Frites oder Parmesanrisotto