

## aperitivo

---

Champagne brut – Thiénot	15
Valdobbiadene Prosecco, brut – Col de'Salici	10
Bellini Prosecco, weisses Pfirsichpüree	13
Kir Royal Champagner, Crème de Cassis	18

## to start

---

Crostini misti Crostini mit Thunfischpâté, Rauchlachs und Tomaten Toasted bread slices with tuna paste, smoked salmon and tomatoes	17
Passata di pomodoro (v+) Tomatensuppe Tomato soup	13
Insalata di rucola con scaglie di parmigiano (v) Rucolasalat mit Parmesansplittern Rocket salad with parmesan shavings	17
Mozzarella di bufala con pomodorini datterini (v) Büffelmozzarella mit Datteltomaten und Basilikum Buffalo mozzarella with date tomatoes and basil	18
Carpaccio di salmone con insalata di finocchio Orkney-Lachs-Carpaccio mit Fenchelsalat, rosa Pfeffer und Limonenöl Orkney salmon carpaccio with fennel salad, rose pepper and lemon oil	26
Prosciutto San Daniele dalla Berkel San Daniele-Rohschinken San Daniele raw ham mit Melone oder Büffelmozzarella with melon or buffalo mozzarella	24 30
Bistecca alla tartara Rinds-Tatar mit Toast Beefsteak tartare with toast	39 29

## primi piatti

---

Ravioli di vitello al pomodoro e basilico	36
Hausgemachte Kalbfleischravioli mit Tomaten und Basilikum	28
Home-made veal ravioli with tomatoes and basil	
Triangoli di pomodoro e mozzarella (v)	34
Hausgemachte Tomaten-Mozzarella-Triangoli	26
mit Tomatenwürfeln und Basilikum	
Home-made tomato-mozzarella triangoli	
with tomato dice and basil	
Linguine all'aglio, olio e peperoncino (v+)	28
Linguine mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini	20
Linguine with garlic, olive oil and chillies	
Linguine alla bolognese di soia (v+)	32
Linguine mit Soja-Bolognese-Sauce	24
Linguine with soy bolognese sauce	
Risotto al limone con gamberoni	38
Zitronenrisotto mit gebratenen Riesencrevetten	30
Lemon risotto with roasted king prawns	

## per i bambini

---

Auch Kinder sollen die Vielfalt der italienischen Küche entdecken.  
Nach Lust und Laune wählen können.  
Zum pauschalen Preis von 15 Franken.  
Bis und mit 12 Jahren – in Begleitung von Erwachsenen.  
Getränke sind nicht inbegriffen.

Children are invited to discover the diversity of Italian cuisine as well.  
Indulge their every whim.  
At a special price of CHF 15.  
Up to and including the age of 12 years – accompanied by an adult.  
Drinks are excluded.

Unsere Teigwaren werden täglich frisch im **terrasse** hergestellt!  
We serve the finest home-made pasta! Daily freshly made.

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne *glutenfreie Spaghetti oder Penne*.  
Zubereitungszeit 15 Minuten.  
On request we are pleased to serve you *gluten-free spaghetti or penne*.  
Preparation time 15 minutes.

## main course

---

<b>Trancio di salmone con pepe al limone</b>	44
Gebratene Orkney-Lachstranche mit Zitronenpfeffer, dazu Risotto, Stangensellerie mit Tomaten und Oliven Roasted Orkney salmon slice with lemon pepper, served with risotto, celery, tomatoes and olives	
<b>Filetto di orata con vellutata al pomodoro</b>	44
Grilliertes Doradenfilet an Tomatenvelouté, dazu Basmatireis, Blattspinat und konfierte kleine Rispentomaten Grilled gilt head bream fillet with tomato velouté, served with basmati rice, leaf spinach and candied small tomatoes	
<b>Stroganoff «terrasse» (v+)</b>	38
Räuchertofu an Peperonisauce mit roten Zwiebeln, Essiggurken, Champignons und Peperonistreifen, dazu Basmatireis Smoked tofu with sweet pepper sauce, red onions, gherkins, champignons and sweet pepper stripes, served with basmati rice	
<b>Rôti de veau haché aux morilles</b>	44
Kalbshackbraten mit Morchelrahmsauce und Kartoffelpüree Veal meat-loaf with morel cream sauce and mashed potatoes	
<b>Petto di faraona alle zucchine e pomodorini</b>	40
Im Ofen gebratene Perlhuhnbrust serviert mit Risotto, gebratenen Zucchini und kleinen Rispentomaten Oven-roasted guinea fowl breast served with risotto, roasted zucchini and small tomatoes	
<b>Tagliata di manzo al burro «Café de Paris»</b>	50
Geschnittenes Bündner Rindsentrecôte mit Café de Paris, Streichholzkartoffeln und kleinem Gemüse Sliced Grisons sirloin steak with Café de Paris, shoestring potatoes and small vegetables	
<b>Filetto di manzo al Barolo</b>	60
Grilliertes Rindsfilet an Barolo-Rotweinjus, serviert mit Süsskartoffelpüree und Mandel-Brokkoli Grilled beef tenderloin on Barolo red wine jus, served with mashed sweet potatoes and almond broccoli	
als «Surf and Turf» mit gebratener Riesencrevette	66
as «Surf and Turf» with roasted king prawn	
<b>Zusätzliche Beilagen</b>	7
Basmatireis (v+), Streichholzkartoffeln (v+), Bratkartoffeln (v+), Salzkartoffeln (v), Kartoffel- und Süsskartoffelpüree (v), Risotto (v), Linguine (v+)	
<b>Additional side dishes</b>	
Basmati rice (v+), shoestring potatoes (v+), roasted potatoes (v+), boiled potatoes (v), mashed potatoes and sweet potatoes (v), risotto (v), linguine (v+)	
<b>Gemüse und Salat</b>	7
Blattspinat (v+), Saisongemüse (v), Beilagensalat (v+)	
<b>Vegetables and salad</b>	
Leaf spinach (v+), seasonal vegetables (v), side salad (v+)	
<b>Sauce supplément</b>	3.5
Extra portion of sauce	

## degustazione a piacere

---

Von mehreren Gerichten nach Lust und Laune probieren.  
Immer abends – ab 2 Personen.

Take the opportunity and try different dishes at once.  
Available in the evenings – for two persons or more.

Mozzarella di bufala con pomodorini datterri (v) per persona 67  
Passata di pomodoro (v+)  
Ravioli di vitello al pomodoro e basilico  
Risotto al limone con gamberoni  
Filetto di orata con vellutata al pomodoro  
Rôti de veau haché aux morilles

### Inoltre a Vostra scelta – zur Ergänzung

Prosciutto San Daniele dalla Berkel 9  
Triangoli di pomodoro e mozzarella (v) 9  
Bistecca alla tartara 11  
Trancio di salmone con pepe al limone 15

### Fisch-Herkunft:

Dorade aus Griechenland oder Deutschland  
Lachs aus Schottland  
Riesencrevetten aus Vietnam

### Fleisch-Herkunft:

Kalb und Rindsentrecôte aus der Schweiz  
Rindsfilet aus Australien\* oder Irland  
Perlhuhnbrust aus Frankreich

\*Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern  
wie Antibiotika erzeugt worden sein.

### Origin of fish:

Gilt head bream from Greece or Germany  
Salmon from Scotland  
King prawns from Vietnam

### Origin of meat:

Veal and beef sirloin steak from Switzerland  
Beef fillet from Australia\* or Ireland  
Guinea fowl from France

\*May have been produced with non-hormonal growth enhancers  
such as antibiotics.

(v) = vegetarisch / vegetarian

(v+) = vegan