

APERITIVO

Prosecco brut

Valdobbiadene - Col de' Salici - 2016

10 cl 10

Champagne brut vintage

Alain Thiénot - 2008

10 cl 16

Bellini

Prosecco, weisses Pfirsichpüree

Prosecco, white peach puree

13

Kir Royal

Champagner, Crème de Cassis

Champagne, crème de cassis

18

PER COMINCIARE

Passata di pomodoro ^{v+}

Tomatensuppe

Tomato soup

14

Crostini misti

Crostini mit Thunfischpâté, Rauchlachs und Tomaten

Roasted bread slices with tuna paste, smoked salmon and tomatoes

18

Carpaccio di sgombro

Carpaccio von der Königsmakrele mit Limonenöl, Meersalz und Kresse

Thinly sliced raw king mackerel with lime oil, sea salt and cress

28

Prosciutto San Daniele dalla Berkel

San Daniele Rohschinken von der Berkel

San Daniele raw ham from the Berkel

24

mit Burrata

with burrata

30

Burrata con pomodorini datteri ^v

Burrata mit Datteltomaten und Basilikum

Burrata with date tomatoes and basil

18

Insalata di quinoa ^v

Quinoasalat mit Randen, Kohlrabi, Karotten, Radieschen, getrockneten Aprikosen und Macadamianüssen

Quinoa salad with beetroot, kohlrabi, carrots, radish, dried apricots and macadamia nuts

18

Caesar Salad

Lattichsalat, Caesar dressing, rote Zwiebeln, Ei, Speck, Parmesan und Knoblauch-Croûtons

Lettuce salad, Caesar dressing, red onions, egg, bacon, Parmesan cheese and garlic croûtons

18

mit Pouletbrust / Mit Riesencrevette (pro Stück)

With chicken breast / With king prawn (per piece)

+8 / +6

Bistecca alla tartara

Rinds-Tatar mit Toast

Beefsteak tartare with toast

29 / 39

mit confiertem Eigelb

+4

LA NOSTRA PASTA FATTA IN CASA

*Unsere Teigwaren werden täglich frisch im terrasse hergestellt!
Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne glutenfreie Spaghetti oder Penne.
Zubereitungszeit: 15 Minuten.*

—
*We serve the finest home-made pasta! Freshly made daily.
On request we are pleased to serve you gluten-free spaghetti or penne.
Preparation time: 15 minutes.*

Ravioli di vitello ai pomodorini datteri e basilico
Hausgemachte Kalbfleischravioli mit Datteltomaten und Basilikum
Home-made veal ravioli with date tomatoes and basil
36 / 28

Triangoli ricotta e spinaci ^v
Hausgemachte Ricotta-Spinat-Triangoli mit Pinienkernen
Home-made ricotta-spinach triangoli with pine nuts
34 / 26

Mafaldine al ragù di anatra
Mafaldine mit Entenbolognese
Mafaldine with duck bolognese
29 / 22

Risotto al limone con gamberoni
Zitronenrisotto mit gebratenen Riesencrevetten
Lemon risotto with roasted king prawns
41 / 31

Gnudi alla salvia ^v
Ricottaklösschen mit Salbeibutter
Ricotta dumplings with sage butter
32

PER I BAMBINI

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

—
*Children are invited to discover the diversity of the 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.*

IN VIAGGIO TRA MARE E TERRA

Trancio di salmone «orkney»

Gebratene Orkney-Lachstranche mit weissem Tomatenschaum, dazu Wildreis und gerösteter Blumenkohl
Roasted Orkney-salmon tranche with white tomatoe foam, served with wild rice and roasted cauliflower

44

Gambas «Pil Pil»

Gebratene Riesencrevetten mit Knoblauch-Kräuteröl, serviert mit Wildreis und Blattspinat
Roasted king prawns with garlic-herbal oil, served with wild rice and spinach

46

Tofu ^{v+}

Geräuchertes Tofu in Miso mariniert, dazu saisonales Ofengemüse und Champignonschaum
Smoked tofu marinated in miso, served with seasonal oven vegetables and champignon foam

38

Pollastrello al forno (30 Minuten)

Alpstein-Mistkratzerli aus dem Ofen, serviert mit Streichholzkartoffeln
Oven-roasted cockerel, served with shoestring potatoes

37

Rôti de veau haché aux morilles

Kalbshackbraten mit Morchelsauce und Kartoffelpüree
Veal meat loaf with morel sauce and mashed potatoes

44

Tagliata di manzo al burro «Café de Paris»

Tranchiertes Rindsentrecôte mit Café de Paris, dazu Streichholzkartoffeln und saisonalem Ofengemüse
Sliced sirloin steak with Café de Paris, served with shoestring potatoes and seasonal oven vegetables

54

Filetto di manzo alle erbe aromatiche

Grilliertes Rindsfilet mit Kräuterbutter, serviert mit Süsskartoffelpüree und Mandel-Broccoli
Grilled beef tenderloin with herb butter, served with mashed sweet potatoes and almond broccoli

60

als «Surf and Turf» mit gebratener Riesencrevette

as «Surf and Turf» with roasted king prawn

66

Zusätzliche Beilagen ^v

*Mafaldine ^{v+}, Wildreis ^{v+}, Risotto ^v,
Streichholzkartoffeln ^{v+}, Bratkartoffeln ^{v+}, Kartoffel-
und Süsskartoffelpüree ^v, Blattspinat ^{v+}, Beilagensalat ^{v+},
Saisonales Ofengemüse ^v*

7

Zusätzliche Portion Sauce

4

Additional side dishes ^v

*Mafaldine ^{v+}, wild rice ^{v+}, risotto ^v,
shoestring potatoes ^{v+}, roasted potatoes ^{v+}, mashed
potatoes and sweet potatoes ^v, leaf spinach ^{v+}, side salad ^{v+},
seasonal oven vegetables ^v*

7

Extra portion of sauce

4

UNSER KÜCHENCHEF SEBASTIAN WEISE EMPFIEHLT

Salmone marinato alle lime e panna acida

Hausgebeizter schottischer Frischlachs an Limetten-Sauerrahm, dazu Pumpernickel

Home smoked scottish salmon with lime-sour cream, served with pumpernickel

16

Tonno al pepe nero alla vinaigreta di papai e corandolo

Thunfischsteak mit schwarzer Pfefferkruste an Papaya-Koriander Vinaigrette, dazu gegrilltes Sommergemüse

Tunasteak with black peper crust and papaya coriander vinaigrette, served with roasted summer vegetables

47

Costoletta di vitello alla salvia

Kalbskotelett (380 g) mit frischem Salbei, dazu Mandel-Broccoli-Risotto

Veal chops (380 g) with fresh sage, served with almond broccoli risotto

54

ORIGIN

Fisch-Herkunft

*Thunfisch von den Philippinen
Rauchlachs aus Schottland
Riesencrevetten aus Vietnam
Königsmakrele aus Japan*

Fleisch-Herkunft

*Pouletbrust, Kalb und Rindstatar
und Speckaus der Schweiz
Rindsfilet und Rindsentrecôte aus Australien*
Ente aus Frankreich
Mistkramerli aus der Schweiz (Alpstein)*

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

Origin of fish

*Tuna from Philippines
Smoked salmon from Scotland
King prawns from Vietnam
King mackerel from Japan*

Origin of meat

*Chicken breast, veal, beef tatar
and bacon from Switzerland
Beef tenderloin and beef sirloin from Australia*
Duck from France
Cockerel from Switzerland (Alpstein)*

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