



RESTAURANT

# APERITIVO

---

## **Prosecco brut**

*Valdobbiadene - Col de' Salici - 2017*

*10 cl 10*

## **Champagne brut vintage**

*Alain Thiénot - 2008*

*10 cl 17*

## **Bellini**

*Prosecco, weisses Pfirsichpüree*

*Prosecco, white peach puree*

*13*

## **Kir Royal**

*Champagner, Crème de Cassis*

*Champagne, crème de cassis*

*18*



*for friends*



*for lovers*

# PER COMINCIARE

---

## Passata di pomodoro <sup>v+</sup>

*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 manzo

*Rindscarpaccio mit Parmesan, Olivenöl und Meersalz*

*Thinly sliced beef with parmesan, olive oil and sea salt*

32

## 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 <sup>v</sup>

*Burrata mit Datteltomaten und Basilikum*

*Burrata with date tomatoes and basil*

18

## Insalata di ceci <sup>v+</sup>

*Kichererbsensalat mit Kirschtomaten, Winterzwiebel, frischen Kräutern und orientalischen Gewürzen*

*Chickpea salad with date tomatoes, winter onions, fresh herbs and oriental spices*

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

# 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<sup>v</sup>**  
*Hausgemachte Ricotta-Spinat-Triangoli mit Pinienkernen*  
*Home-made ricotta-spinach triangoli with pine nuts*  
34 / 26

**Spaghetti alle vongole**  
*Spaghetti mit Venusmuscheln und Datteltomaten*  
*Spaghetti with clams and date tomatoes*  
31 / 24

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

**Taglierini fatti in casa al tartufo<sup>v</sup>**  
*Hausgemachte Taglierini an Trüffelrahmsauce und schwarzem Perigord-Trüffel*  
*Homemade taglierini with truffle cream sauce and black Perigord-Truffle*  
64 / 41

## 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 Gartenerbsenkartoffelpüree*  
*Roasted Orkney-salmon tranche with white tomato foam, served with gardenpea-potato mash*

44

## Gamberoni arrosto

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

46

## Curry con patata dolce, lenticchie e spinachi<sup>v+</sup>

*Süßkartoffelcurry mit Beluga-Linsen und Spinat*  
*Sweet potato curry with beluga lentils and spinach*

32

## 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 saisonales Ofengemüse*  
*Sliced sirloin steak with Café de Paris, served with shoestring potatoes and seasonal oven vegetables*

54

## Filetto di manzo al vino rosso

*Grilliertes Rindsfilet an Rotweibuttersauce, serviert mit Süßkartoffelpüree und Mandel-Broccoli*  
*Grilled beef tenderloin with red wine sauce, 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<sup>v</sup>

*Wildreis<sup>v+</sup>, Risotto<sup>v</sup>,  
Streichholzkartoffeln<sup>v+</sup>, Bratkartoffeln<sup>v+</sup>, Kartoffel-  
und Süßkartoffelpüree<sup>v</sup>, Blattspinat<sup>v+</sup>, Beilagensalat<sup>v+</sup>,  
Saisonales Ofengemüse<sup>v</sup>*

7

*Zusätzliche Portion Sauce*

4

## Additional side dishes<sup>v</sup>

*wild rice<sup>v+</sup>, risotto<sup>v</sup>,  
shoestring potatoes<sup>v+</sup>, roasted potatoes<sup>v+</sup>, mashed  
potatoes and sweet potatoes<sup>v</sup>, leaf spinach<sup>v+</sup>, side salad<sup>v+</sup>,  
seasonal oven vegetables<sup>v</sup>*

7

*Extra portion of sauce*

4

---

---