

Zuppa

Zuppa alla Pavese	13.50
Bouillon mit Zwiebeln, Reibkäse und Ei	
Crema di Pomodoro	11.50
Tomatencremesuppe	
Minestrone di verdure	12.50
Klassische Minestrone	

Insalate

Insalata Verde	10.50
Grüner Salat	
Insalata Mista	12.50
Gemischter Salat	
Valeriana con Uovo	15.50
Nüsslisalat mit Ei	
Insalata Rucola con Parmigiano	16.50
Rucolasalat mit Parmesansplitter	
Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum	18.50
Avocado-Tomaten-Salat	19.50

Antipasti

Antipastiteller	31.50
Rohschinken, saisonales Grillgemüse und Fetakäse	
Carpaccio di Filetto di Manzo	30.50
Rindscarpaccio mit Rucola, Champignons und Parmesan	

Hausgemachte Pasta

Spaghetti alla Carbonara	25.50
Hausgemachte Spaghetti mit Schinken, Speck, Ei und Rahm	
Spaghetti alla Ragu	26.50
Hausgemachte Spaghetti mit Rindshackfleischsauce	
Spaghetti Aglio e Olio	25.50
Hausgemachte Spaghetti mit Knoblauch, Peperoncini und Olivenöl	
Spaghetti Rosa dei Venti	33.50
Hausgemachte Spaghetti mit Knoblauch, Champignons, Zwiebeln, Peperoncini, Rindfiletstreifen und Peperoni	
Spaghetti alla Vongole	31.50
Hausgemachte Spaghetti an Weissweinsauce, Knoblauch, Petersilie, Zwiebeln und Venusmuscheln	
Spaghetti Marcellara	28.50
Hausgemachte Spaghetti mit Speck, Schinken, Peperoni, Knoblauch, Zwiebeln und Petersilie an Olivenöl	
Penne all'Arrabbiata	26.50
Hausgemachte Penne mit Tomatensauce, Peperoni, Zwiebeln, Peperoncini, Knoblauch und Oliven	
Penne all Dardan	30.50
Hausgemachte Penne an Tomaten-Rahmsauce mit gebratenen Pouletbruststreifen	
Äpler Magronen	27.50
Äplermagronen mit Rahm, Speck, Schinken, Zwiebeln und Kartoffel	
Gnocchi alla Boscaiola	31.50
Kartoffelgnocchi mit Speck, Steinpilze und Rahm	
Tortelloni alla Panna	25.50
Tortelloni gefüllt mit Spinat und Ricotta an einer Rahmsauce	
Risotto con Porcini e Zafferano	33.50
Safranrisotto mit Steinpilzen und Cherrytomaten	
Risotto ai Tartufo	38.50
Safranrisotto mit Steinpilzen, Rindsfiletstreifen und Trüffelöl	
Lasagne	28.50
Hausgemachte Lasagne mit Rindshackfleisch (mind. 30 Min. Wartezeit)	

Kleine Portion, Fr. 2.- günstiger, eine Portion auf zwei Teller +Fr 2.-

Pizze al forno

Margherita	19.50
Tomatensauce, Mozzarella und Oregano	
Napoli	23.50
Tomatensauce, Mozzarella, Oregano, Sardellen und Kapern	
Prosciutto e Funghi	22.50
Tomatensauce, Mozzarella, Oregano, Schinken und Champignons	
Hawaii	22.50
Tomatensauce, Mozzarella, Oregano, Schinken und Ananas	
Salsiccia	25.50
Tomatensauce, Mozzarella, Oregano, Salsiccia, Peperoncini und Rosmarin	
Quattro Stagioni	23.50
Tomatensauce, Mozzarella, Oregano, Schinken, Champignons, Artischocken und Peperoni	
Braccio di Ferro	25.50
Tomatensauce, Mozzarella, Oregano, Spinat, Spegelei, Speck und Knoblauch	
Genovese	24.50
Tomatensauce, Mozzarella, Rohschinken und Pesto	
Arabbiata	23.50
Tomatensauce, Mozzarella, Oregano, Gorgonzola, Oliven und scharfe Salami	
Tonno	23.50
Tomatensauce, Mozzarella, Oregano, Thunfisch und Zwiebeln	
Tropicana	27.50
Tomatensauce, Mozzarella, Oregano, Pouletfleisch, Ananas, Champignons und Knoblauch	
Calzone	25.50
Tomatensauce, Mozzarella, Oregano, Schinken und Ei, zugedeckt	
Silvio	26.50
Tomatensauce, Mozzarella, Oregano, Schinken, Speck, Peperoni, Knoblauch, Zwiebeln und Salami	
Boscaiola	27.50
Tomatensauce, Mozzarella, Oregano und Steinpilze	
Al Salmone	27.50
Tomatensauce, Mozzarella, Oregano, Lachs, Zwiebeln und Kapern	
Padrone	28.50
Tomatensauce, Mozzarella, Oregano, Kalbfleisch und Knoblauch	

Caprese	27.50
Tomatensauce, Mozzarella, Oregano, Oliven, Tomaten- und Büffelmozzarellascheiben	
Frutti di Mare	29.50
Tomatensauce, Mozzarella, Oregano, Meeresfrüchte und Knoblauch	
Verdura	27.50
Tomatensauce, Mozzarella, Oregano und gemischtes Gemüse	
Gaudente	32.50
Tomatensauce, Mozzarella, Oregano, Rucola, Cherrytomaten, Mascarpone und Bündnerfleisch	
Della Nonna	32.50
Tomatensauce, Mozzarella, Oregano, Mascarpone, Cherrytomaten, Rucola und Trüffelöl	
Rosa dei Venti	33.50
Tomatensauce, Mozzarella, Oregano, marinierte Rindsstreifen, Rucola, Knoblauch, Champignons und Trüffelöl	

Kleine Pizza Fr. 2.- günstiger, Pizza auf zwei Teller +Fr 2.-

Heisser Stein

Das rohe Fleisch wird auf dem 350 Grad heissen Stein oder separat serviert. Braten Sie das Fleisch auf beiden Seiten für jeweils ca. 30 Sekunden an. Danach können Sie sich mundgerechte Stücke abschneiden und jeden Bissen einzeln nach ihrem Geschmack grillieren: englisch, medium oder durch. Das Fleisch wird ohne zusätzliche Fette oder Öle angebraten – ganz Natur und sehr gesund.

	150g	200g	300g
Rindsfilet	49.50	57.50	73.50
Rindsentrecôte	46.50	54.50	66.50
Pouletbrust		33.50	

Dazu servieren wir Ihnen einen gemischten Salat im Voraus, eine Beilage nach Wahl und vier verschiedene Saucen.

Risotto, Reis, Nudeln, Gemüse, Spinat, Pommes Frites oder Butterrösti

Jede weitere Beilage 8.50

Carne

Piccata Milanese	43.50
Kalbsschnitzel im Ei-Käsemantel	
Scaloppine al Limone oder al Marsala	43.50
Kalbsschnitzel an Zitronensauce oder an Marsalajus	
Fegato di vitello alla Veneziana	42.50
Frische Kalbsleber mit Zwiebeln in Butter gebraten	
Sminuzzato di Vitello	44.50
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art	
Scaloppine di Vitello impanate	43.50
Kalbsschnitzel paniert Wiener Art	
Cordon bleu di Vitello	47.50
Kalbs-Cordon-bleu 280 Gramm, gefüllt mit Gruyère und Schinken	
Filetto di Manzo in Cocotte	53.50
Rindsfilet mit Knoblauch, Peperoncini und Rosmarin (aus dem Ofen)	
Röstipfanne mit Speck und Spiegelei	27.50

Eine Beilage nach Wahl inbegriffen:

Risotto, Reis, Nudeln, Gemüse, Spinat, Pommes Frites oder Butterrösti

Jede weitere Beilage: 8.50

Pesci

Filetto di Luccio-perca 39.50
Zanderfilet grilliert an Zitronensauce

Filetto di Pesce persicio 41.50
Eglifilet mit Mandeln in Butter gebraten

Tagliatelle Porcini 41.50
Riesencrevetten mit Knoblauch, Steinpilzen und Peperoncini

Eine Beilage nach Wahl inbegriffen:
Risotto, Reis, Nudeln, Gemüse, Spinat, Pommes Frites oder Butterrösti

Jede weitere Beilage: 8.50

Bambini

Bis 12 Jahre

Pizza Baby 15.50
Tomatensauce, Mozzarella und Oregano

Pizza Diara 17.50
Tomatensauce, Mozzarella, Oregano und Schinken

Pizza Dijan 19.50
Tomatensauce, Mozzarella, Oregano, Schinken und Ananas

Spaghetti al Burro 15.50

Penne alla Panna 17.50

Spaghetti Napoli 16.50

Chicken Nuggets mit Pommes 19.50

Kalbsschnitzel mit Pommes 21.50

SOMMERKARTE

WURST-KÄSESALAT GARNIERT
Fr23.50

THONSAT GARNIERT
Fr24.50

GRICHISCHER HIRTENSALAT MIT FETAKÄSE
Fr.26.50

MELONE MIT ROHSCHINKEN
Fr. 29.50

VITELLO TONNATO
Fr. 31.50

ROASTBEEF-TELLER MIT TARTARSAUCE UND POMMES FRITES
Fr34.50

RINDS-TARTAR (Rassig oder Mild) MIT TOAST UND BUTTER
Fr. 37.50

PANGASIUS-KNUSPERLI MIT TARTARSAUCE AUF SALATBOUQUET
Fr. 29.50

SALATTELLER SONJA MIT POULETSTREIFEN
Fr29.50

FITNESS-TELLER MIT KALBSSCHNITZEL UND SALAT GARNIERT
Fr. 35.50

FITNESS-TELLER MIT RIESENCREVETTEN (Pikant, 5 Stück)
Fr. 36.50

SOMMER-TOAST-SALAT
(Toast, Mozzarella, Champignons, Schinken, und Tomaten)
Fr. 28.50

ALLE UNSERE PREISE VERSTEHEN SICH INKL. MwSt.

Getränke

Tafelgetränke

Shorley	3.3 dl	5.50
Sanbitter	1.0 dl	6.20
Orangensaft	2.0 dl	6.20
Coca Cola / Cola Zero	3.3 dl	5.50
Citro / Sinalco	3.3 dl	5.50
Rivella Rot / Blau	3.3 dl	5.50
Schweppes Tonic Water / Bitterlemon	3.3 dl	5.50
Suure Most (Möhl)	4% 5.0 dl	6.90
Aqua Panna / San Pellegrino	5.0 dl	6.80

Bier

Stange, Bier vom Fass	3.0 dl	5.90
Lagerbier offen	5.0 dl	6.90
Lagerbier in Flasche	5.0 dl	6.90
Weisser Engel	5.0 dl	7.90
Alkoholfreies Bier	3.3 dl	5.90

Gespritzter Wein

Rotwein / Weisswein	10.50
---------------------	-------

Kaffees

Kaffee / Espresso	5.30
Doppio Espresso	6.90
Cappuccino	6.90
Kaffee fertig / Lutz / Chrüter	7.50
Coretto Grappa	8.50
Coretto Cognac	8.70

Tee

Tee Sirocco	5.90
-------------	------

Apéritif			
Appenzeller	29%	4 cl	10.50
Campari	23%	4 cl	10.50
Campari Orange	23%	4 cl	13.50
Cynar	16%	4 cl	10.50
Fernet	42%	4 cl	10.50
Martini Bianco	15%	4 cl	11.50
Ramazzotti Amaro	30%	4 cl	9.50
 Whiskey			
Jack Daniels	43%	4 cl	15.50
 Liköre			
Amaretto	28%	4 cl	10.50
Grand Marnier	40%	2 cl	11.50
Sambuca	40%	4 cl	10.50
Vieille Prune	40%	2 cl	12.50
 Cognacs			
Remy Martin	40%	2 cl	13.50
Vecchia Romagna	38%	2 cl	13.50
Carlos I	38%	2 cl	13.50
 Grappa			
Moscato	40%	2 cl	15.50
Trie	40%	2 cl	15.50
Riserva Mormori Foresta	40%	2 cl	19.50
 Spirituosen			
Calvados	40%	2 cl	11.50
Kirsch	40%	2 cl	9.50
Pflümli	37.5%	2 cl	9.50
Williams	37.5%	2 cl	10.50
Chrüter	40%	2 cl	9.50
Kernobst	37.5%	2 cl	9.50
Marc du Morin	40%	2 cl	9.50
Zwetschgenwasser	40%	2 cl	9.50
Gin	37.5%	4 cl	13.50
Vodka	37%	4 cl	14.50
 Drinks			
Gin Tonic	37.5%	4 cl	16.50
Vodka Orange	37%	4 cl	16.50

Unsere Apéro-Empfehlung:
Prosecco DOC Treviso Dry

Cüpli / 1 dl	7.5 dl
10.50	68.50

Offene Weissweine

1 dl	7.5 dl
------	--------

Pinot Grigio, Alto Adige DOC

8.50	59.50
------	-------

Sauvignon, Alto Adige DOC

9.50	66.50
------	-------

Offener Rosewein

1 dl	7.5 dl
------	--------

Di Sipio Colline Teatine Rosato Abruzzo IGT

8.50	59.50
------	-------

Offene Rotweine

1 dl	7.5 dl
------	--------

Barbera D Alba Piemonte DOC

9.50	66.50
------	-------

Chianti Colli Senesi Toscana DOCG

8.50	59.50
------	-------

Hauswein

1 dl	7.5 dl
------	--------

Montepulciano d'Abruzzo DOC

10.50	73.50
-------	-------

Tiefdunkles Rubinrot. In der Nase Wildkirsche, Waldbeeren,
Likör und mediterrane Kräuter. Kompakt am Gaumen,
angenehm weich, intensiver Abgang mit dem Bouquet der Beeren.

Weisswein

7.5 dl

Roero Arneis, Piemonte DOCG

Fr. 64.50

Mauro Molino, Roero Arneis

Blumige Nase. Frisch schön ausbalanciert und elegant.

Rotweine

7.5 dl

Barolo Base Piemonte DOCG

Fr. 104.50

Mauro Molino, Nebbiolo

Sehr intensive Nase von Kirschen und getrockneten Rosen. Am Gaumen trocken, sehr sanft und weiche Tannine, feine Frucht und langanhaltender Abgang.

I Lasi, Valpolicella Sup. Ripasso, Veneto DOC

74.50

Villa Canestrari, Corvina, Rondinella, Molinara

Durch die 2. Gärung auf dem Amarone-Trester verstärkte intensivere Aromen und Geschmacksnuancen, mit einer Note von Süssmandeln und Weichselkirschen.

Felciaiino Bolgheri Rosso Toscana DOC

88.50

G. Chiappini, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Wunderbar fruchtiger, saftiger Wein. Aromen von Feigen, Cassis und Röst-Nuancen. Am Gaumen fruchtbetont und mollig.

Cannonau di Sardegna Riserva DOC

58.50

Sella & Mosca, Cannonau

Rubinrot mit granatroten Reflexen. In der Nase sehr würzig und ausdrucksvoll. Noten von warmen Gewürzen, dezente Röstnoten.

Abuelo, Toro DO

68.50

Abuelo, Tinta de Toro

Intensive Nase reifer Früchte. Am Gaumen fruchtbetont, vollmundig und fein ausbalanciertem Tannin. Langer Abgang.

Llebre Tinto Cosecha, Costers del Segre DO

61.50

Tomàs Cusiné, Tempranillo

In der Nase warme Gewürznoten sowie intensive Aromen von roten Beeren, Rohzucker, Vanille und weissem Pfeffer. Am Gaumen seidig, frisch und elegant mit feinem Tannin.