

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	9.50
Grüner Salat	
Insalata Mista	11.50
Gemischter Salat	
Valeriana con Uovo	14.50
Nüsslisalat mit Ei	
Insalata Rucola con Parmigiano	14.50
Rucolasalat mit Parmesansplitter	
Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum	17.50
Avocado-Tomaten-Salat	17.50

Antipasti

Antipastiteller	28.50
Rohschinken, saisonales Grillgemüse und Fetakäse	
Carpaccio di Filetto di Manzo	29.50
Rindscarpaccio mit Rucola, Champignons und Parmesan	

Eine Portion auf zwei Teller +Fr 2.-

Hausgemachte Pasta

Spaghetti alla Carbonara	24.50
Hausgemachte Spaghetti mit Schinken, Speck, Ei und Rahm	
Spaghetti alla Ragu	25.50
Hausgemachte Spaghetti mit Rindshackfleischsauce	
Spaghetti Aglio e Olio	24.50
Hausgemachte Spaghetti mit Knoblauch, Peperoncini und Olivenöl	
Spaghetti Rosa dei Venti	31.50
Hausgemachte Spaghetti mit Knoblauch, Champignons, Zwiebeln, Peperoncini, Rindfiletstreifen und Peperoni	
Spaghetti alla Vongole	29.50
Hausgemachte Spaghetti an Weissweinsauce, Knoblauch, Petersilie, Zwiebeln und Venusmuscheln	
Spaghetti Marcellara	27.50
Hausgemachte Spaghetti mit Speck, Schinken, Peperoni, Knoblauch, Zwiebeln und Petersilie an Olivenöl	
Penne all'Arrabbiata	25.50
Hausgemachte Penne mit Tomatensauce, Peperoni, Zwiebeln, Peperoncini, Knoblauch und Oliven	
Penne all Dardan	29.50
Hausgemachte Penne an Tomaten-Rahmsauce mit gebratenen Pouletbruststreifen	
Äpler Magronen	25.50
Äplermagronen mit Rahm, Speck, Schinken, Zwiebeln und Kartoffel	
Gnocchi alla Boscaiola	29.50
Kartoffelgnocchi mit Speck, Steinpilze und Rahm	
Tortelloni alla Panna	24.50
Tortelloni gefüllt mit Spinat und Ricotta an einer Rahmsauce	
Risotto con Porcini e Zafferano	31.50
Safranrisotto mit Steinpilzen und Cherrytomaten	
Risotto ai Tartufo	36.50
Safranrisotto mit Steinpilzen, Rindfiletstreifen und Trüffelöl	
Lasagne	27.50
Hausgemachte Lasagne mit Rindshackfleisch (mind. 30 Min. Wartezeit)	

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

Pizze al forno

Margherita	18.50
Tomatensauce, Mozzarella und Oregano	
Napoli	21.50
Tomatensauce, Mozzarella, Oregano, Sardellen und Kapern	
Prosciutto e Funghi	21.50
Tomatensauce, Mozzarella, Oregano, Schinken und Champignons	
Hawaii	21.50
Tomatensauce, Mozzarella, Oregano, Schinken und Ananas	
Salsiccia	23.50
Tomatensauce, Mozzarella, Oregano, Salsiccia, Peperoncini und Rosmarin	
Quattro Stagioni	22.50
Tomatensauce, Mozzarella, Oregano, Schinken, Champignons, Artischocken und Peperoni	
Braccio di Ferro	23.50
Tomatensauce, Mozzarella, Oregano, Spinat, Spiegelei, Speck und Knoblauch	
Genovese	22.50
Tomatensauce, Mozzarella, Rohschinken und Pesto	
Arabbiata	22.50
Tomatensauce, Mozzarella, Oregano, Gorgonzola, Oliven und scharfe Salami	
Tonno	22.50
Tomatensauce, Mozzarella, Oregano, Thunfisch und Zwiebeln	
Tropicana	25.50
Tomatensauce, Mozzarella, Oregano, Pouletfleisch, Ananas, Champignons und Knoblauch	
Calzone	23.50
Tomatensauce, Mozzarella, Oregano, Schinken und Ei, zugedeckt	
Silvio	25.50
Tomatensauce, Mozzarella, Oregano, Schinken, Speck, Peperoni, Knoblauch, Zwiebeln und Salami	
Boscaiola	25.50
Tomatensauce, Mozzarella, Oregano und Steinpilze	
Al Salmone	25.50
Tomatensauce, Mozzarella, Oregano, Lachs, Zwiebeln und Kapern	
Padrone	26.50
Tomatensauce, Mozzarella, Oregano, Kalbfleisch und Knoblauch	

Caprese	26.50
Tomatensauce, Mozzarella, Oregano, Oliven, Tomaten- und Büffelmozzarellascheiben	
Frutti di Mare	27.50
Tomatensauce, Mozzarella, Oregano, Meeresfrüchte und Knoblauch	
Verdura	26.50
Tomatensauce, Mozzarella, Oregano und gemischtes Gemüse	
Gaudente	28.50
Tomatensauce, Mozzarella, Oregano, Rucola, Cherrytomaten, Mascarpone und Bündnerfleisch	
Della Nonna	31.50
Tomatensauce, Mozzarella, Oregano, Mascarpone, Cherrytomaten, Rucola und Trüffelöl	
Rosa dei Venti	31.50
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	47.50	55.50	71.50
Rindsentrecôte	44.50	52.50	64.50
Pouletbrust		31.50	

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: 7.50

Carne

Piccata Milanese	41.50
Kalbsschnitzel im Ei-Käsemantel	
Scaloppine al Limone oder al Marsala	41.50
Kalbsschnitzel an Zitronensauce oder an Marsalajus	
Fegato di vitello alla Veneziana	40.50
Frische Kalbsleber mit Zwiebeln in Butter gebraten	
Sminuzzato di Vitello	42.50
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art	
Scaloppine di Vitello impanate	41.50
Kalbsschnitzel paniert Wiener Art	
Cordon bleu di Vitello	45.50
Kalbs-Cordon-bleu 280 Gramm, gefüllt mit Gruyère und Schinken	
Salsiccia di Vitello	27.50
Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce	
Filetto di Manzo in Cocotte	50.50
Rindsfilet mit Knoblauch, Peperoncini und Rosmarin (aus dem Ofen)	
Röstipfanne mit Speck und Spiegelei	24.50

Eine Beilage nach Wahl inbegriffen:

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

Jede weitere Beilage: 7.50

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

Pesci

Filetto di Luccio-perca	37.50
Zanderfilet grilliert an Zitronensauce	
Filetto di Pesce persicio	39.50
Eglifilet mit Mandeln in Butter gebraten	
Tagliatelle Porcini	39.50
Riesencrevetten mit Knoblauch, Steinpilzen und Peperoncini	

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

Jede weitere Beilage: 7.50

Bambini

Bis 12 Jahre

Pizza Baby	14.50
Tomatensauce, Mozzarella und Oregano	
Pizza Diara	16.50
Tomatensauce, Mozzarella, Oregano und Schinken	
Pizza Dijan	17.50
Tomatensauce, Mozzarella, Oregano, Schinken und Ananas	
Spaghetti al Burro	14.50
Penne alla Panna	16.50
Spaghetti Napoli	15.50
Chicken Nuggets mit Pommes	17.50
Kalbsschnitzel mit Pommes	19.50

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

Getränke

Tafelgetränke

Shorley	3.3 dl	5.20
Sanbitter	1.0 dl	6.10
Orangensaft	2.0 dl	6.10
Coca Cola / Cola Zero	3.3 dl	5.20
Citro / Sinalco	3.3 dl	5.20
Rivella Rot / Blau	3.3 dl	5.20
Schweppes Tonic Water / Bitterlemon	3.3 dl	5.20
Suure Most (Möhl)	4% 5.0 dl	6.80
Aqua Panna / San Pellegrino	5.0 dl	6.80

Bier

Stange, Bier vom Fass	3.0 dl	5.50
Herrgöttli, Bier vom Fass	2.0 dl	4.60
Lagerbier offen	5.0 dl	6.50
Lagerbier in Flasche	5.0 dl	6.90
Weisser Engel	5.0 dl	7.50
Alkoholfreies Bier	3.3 dl	5.80

Gespritzter Wein

Rotwein / Weisswein		8.90
---------------------	--	------

Kaffees

Kaffee / Espresso		4.90
Doppio Espresso		6.70
Cappuccino		6.50
Kaffee fertig / Lutz / Chrüter		7.50
Coretto Grappa		8.00
Coretto Cognac		8.70

Tee

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

Apéritif

Appenzeller	29%	4 cl	9.50
Campari	23%	4 cl	9.50
Campari Orange	23%	4 cl	12.50
Cynar	16%	4 cl	9.50
Fernet	42%	4 cl	9.50
Martini Bianco	15%	4 cl	10.50
Ramazzotti Amaro	30%	4 cl	8.50

Whiskey

Jack Daniels	43%	4 cl	13.50
--------------	-----	------	-------

Liköre

Amaretto	28%	4 cl	9.50
Grand Marnier	40%	4 cl	10.50
Sambuca	40%	4 cl	9.50
Vieille Prune	40%	4 cl	11.50

Cognacs

Remy Martin	40%	4 cl	12.50
Vecchia Romagna	38%	4 cl	12.50
Carlos I	38%	4 cl	12.50

Grappa

Moscato	40%	2 cl	14.50
Trie	40%	2 cl	15.50
Riserva Mormori Foresta	40%	2 cl	19.50

Spirituosen

Calvados	40%	4 cl	10.50
Kirsch	40%	2 cl	8.50
Pflümli	37.5%	2 cl	8.50
Williams	37.5%	2 cl	9.00
Chrüter	40%	2 cl	8.50
Kernobst	37.5%	2 cl	8.50
Marc du Morin	40%	2 cl	9.50
Zwetschgenwasser	40%	2 cl	8.50
Gin	37.5%	4 cl	12.00
Vodka	37%	4 cl	12.50

Drinks

Gin Tonic	37.5%	4 cl	15.50
Vodka Orange	37%	4 cl	15.50

**Unsere Apéro-Empfehlung:
Prosecco DOC Treviso Dry**

Cüpli / 1 dl	7.5 dl
9.50	66.50

Offene Weissweine

Pinot Grigio, Alto Adige DOC
Sauvignon, Alto Adige DOC

1 dl	7.5 dl
7.50	52.50
8.50	59.50

Offener Rosewein

Di Sipio Colline Teatine Rosato Abruzzo IGT

1 dl	7.5 dl
7.50	52.50

Offene Rotweine

Barbera D Alba Piemonte DOC
Chianti Colli Senesi Tocana DOCG

1 dl	7.5 dl
8.50	58.50
7.50	52.50

Hauswein

Montepulciano d'Abruzzo DOC

1 dl	7.5 dl
9.50	66.50

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. 62.50**

Mauro Molino, Roero Arneis

Blumige Nase. Frisch schön ausbalanciert und elegant.

Rotweine **7.5 dl**

Barolo Base Piemonte DOCG **Fr. 102.50**

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 **72.50**

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.

Felciaino Bolgheri Rosso Toscana DOC **86.50**

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 **56.50**

Sella & Mosca, Cannonau

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

Abuelo, Toro DO **66.50**

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 **59.50**

Tomàs Cusiné, Tempranillo

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