

ANTIPASTI E INSALATE

Flammkuchen Elsässer Art	15.50
Insalata della casa con scaglie di parmigiano Gemischter Salat mit Parmesanhobel	11.50
Insalata Verde / Grüner Salat	8.00
Caprese di Burrata Tomaten, Burrata Käse, Oliven	13.50
Vitello tonnato Kalbfleischscheiben serviert an einer feinen Thunfischsauce	16.50 / 23.50
Gamberoni "piccante" Riesencrevetten an Olivenöl, Knoblauch und Chili	19.50
Tartar di manzo << classico >> Rindstatar fein gewürzt serviert mit Toast und Butter	140g. 25.00 / 210g. 35.00
Verdura alla griglia marinate all'olio di oliva e insalata Gegrilltes Gemüse in Olivenöl mariniert auf Blattsalat Plus Coppa, Parmaschinken, Salami piccante	16.00 / 22.50 8.00

Saisonsalat Frisch und knackig an Hausdressing begleitet

mit Falafel (vegan)	19.50
mit Gebratene Riesencrevetten an Olivenöl, Knobli, Chili	29.50
mit Poulet Brust im Knuspermantel	24.50
mit Egli Knusperli, Tartare Sauce (Wild, Binnengewässer EU.)	28.50
mit Zander Knusperli, Tartare Sauce (Wild Binnengewässer EU.)	32.50

Lieber Gast,
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informiert Sie
unserer Mitarbeitenden auf Anfrage gerne, Ihr Gastgeber.

KLASSIKER

Involtino di vitello alla piemontese con patatine fritte

Kalbs-Cordon bleu Gruyèrekäse, Coppa. Getrocknete Tomaten, Oliven
serviert mit Pommes Frites

45.00

Polpette con salsa di pepe e tagliatelle

Fleischpflanzerl mit Pfeffersauce und Nudeln

36.50

Scaloppine di vitello alla Pizzaiola con spaghetti

Ein klassisches Rezept der neapolitanischen Pizzabäcker mit Spaghetti

41.50

Scaloppine di vitello alla viennese con insalata di patate

Kalbswienerschnitzel mit Kartoffelsalat

42.50

Fegato di vitello alla veneziana

Frische Kalbsleber mit Zwiebeln frischen Kräutern und feiner Rösti

Da wir immer ganz frische Kalbleber verkaufen, kann dieses Gericht schon mal ausverkauft sein.

38.50

Fleischdeklaration: Schweiz

PASTA E PASTA

Spaghetti napoli Spaghetti mit Tomatensauce und Basilikum	19.50
Spaghetti alla mario Kalbfleisch, Tomatensauce, Knobli, Kräuter, Chili	27.50
Ravioli ripieni di ricotta e spinaci al burro e salvia Ravioli mit Ricotta-Spinat-Füllung an Butter und Salbei	24.50
Tagliatelle alla leone Gambas, Frühlingszwiebeln, Olivenöl, Knobli, Chili, Tomaten	29.50
Risotto al vino bianco alla contadina Weissweinrisotto serviert mit Gemüse	24.50

DAS FINALE

Crème brûlée	8.50
«Caldo e Dolce» Espresso mit Mousse au Chocolat	10.50
Coupe Dänemark serviert mit warmer Schokosauce	12.00
Caramel-Köpfli mit Rahm	7.60
Mousse au Chocolat mit Rahm	12.00
„Nocino“ Nussglace, mit Nusslikör	13.50
Wienereiskaffe	13.50
Früchteteller „Löwen“ mit dreierlei Sorbets	14.50
Colonel mit Wodka	12.50
Trauben-Sorbet mit Grappa	12.50
Birnen-Sorbet mit Calvados	12.50

Für Konditoreiprodukte Pâtisserie fragen Sie unser Servicepersonal

UNSERE GLACE SORTEN

Vanille / Erdbeere / Schoggi / Mocca / Jogurt / Sauerrahm
Walnuss / Stracciatella / Marzipan-Sauerkirsche

SORBET

Zitrone / Trauben / Birne
Kugel 4.00 / Rahm 1.50