

La cucina mediterranea

| Antipasti | klein | gross |
|---|--------------|--------------|
| Insalata verde <i>Grüner Blattsalat</i> | 9.00 | |
| Insalata mista <i>Saisonaler bunt gemischter Salat</i> | 11.00 | |
| Burrata con pomodoro confit e basilico <i>Burrata mit konfierten Tomaten und Basilikum</i> | 16.50 | 23.50 |
| Fassona con spuma di parmigiano <i>Feinstes Tartar vom Fassona-Rind (handgeschnitten)</i> | 18.50 | 26.50 |
| Tartar mazara agli agrumi su Caponata <i>Crevetten Tartar mit Zitrusfrüchten auf süss/saurem Gemüse</i> | 23.50 | |
| Guazetto di mare con pomodorini <i>Leichte Meeresfrüchtesuppe</i> | 18.50 | |
| Zuppa dal giorno <i>Frische Tagessuppe</i> | 9.50 | 12.50 |
| Insalata finocchio arance con salmone marinato <i>Fenchel-Orangen Salat mit geräuchertem Lachs</i> | 18.50 | 23.50 |



Menu sorpresa dal Chef – Menu Surprise

Scelta pesce / carne o vegetariano – *Auswahl Fisch / Fleisch oder vegetarisch*

| | |
|---|--------------|
| Menu a 3 portate / 3 – <i>Gang Menu</i> | 59.00 |
| Menu a 4 portate / 4 – <i>Gang Menu</i> | 69.50 |

Dichiarazione carne – *Fleischdeklaration*

| | | |
|--|-----|----|
| Vitello / <i>Kalb:</i> | CH | |
| Manzo / <i>Rind:</i> | IRL | |
| Carne secca e affumicato / <i>luftgetrocknete & geräucherte Aufschnitte:</i> | | IT |

La cucina mediterranea

Primi

| | |
|--|--------------|
| Plin ravioli con spuma di parmigiano e tartufo nero | 28.50 |
| <i>Gefüllte Teigtaschen mit Parmesanschaum und schwarzem Trüffel</i> | |
| Ravioloni ricotta spinaci con pomodorini e basilico | 24.50 |
| <i>Ricotta Spinat Ravioli mit Cherry Tomaten und Basilikum</i> | |
| Risotto al limone con gambero di mazara | 32.50 |
| <i>Zitronenrisotto mit edlem Crevetten aus Mazara</i> | |
| Spaghetti chitarra con zucca, guanciaie e pinoli | 26.50 |
| <i>Frische Teigwaren mit Kürbis, schweinsbäggli und Pinienkernen</i> | |
| Gnocchi viola con calamaretti (spillo) e rucola | 25.50 |
| <i>Lila Gnocchi mit Calamaretti und Rucola</i> | |
| Garganelli con bocconcini di vitello | 26.50 |
| <i>Garganelli (Pasta-Teig auf Ei basierend) mit Kalbswürfeln</i> | |

Secondi

| | |
|---|--------------|
| Fegato alla Veneziana | 34.50 |
| <i>Raffinierte Kalbsleber mit Zwiebeln und Marsalasauce</i> | |
| Filetto al pepe verde | 48.50 |
| <i>Zartes Rindsfilet an grüner Pfeffersauce</i> | |
| Scaloppine di vitello con funghi porcini | 44.50 |
| <i>Kalbsschnitzel mit frischen Steinpilzen</i> | |
| Costoletta di vitello dalla griglia | 48.50 |
| <i>Saftiges Kalbskotelett vom Grill</i> | |
| Ossobuco in umido | 38.50 |
| <i>Zart geschmorte Kalbshaxe</i> | |
| Pesce del giorno | 38.50 |
| <i>Fisch des Tages</i> | |

Contorni ∞ verdura, patate, risotto, pasta, polenta, *spinaci*

Beilagen ∞ *Gemüse, Bratkartoffeln, Risotto, Teigwaren, Polenta, Spinat*

La cucina mediterranea

Dolci della casa

| | |
|---|--------------|
| Tiramisù <i>„zieh mich hoch“ Dessert aus Venetien</i> | 11.50 |
| Panna Cotta guarnita con frutta fresca <i>Rahm-Köpfli mit frischen Früchten garniert</i> | 11.50 |
| Cannoli Siciliani con ricotta e frutta candita <i>Frittierte Teigrollchen mit Ricotta und kandierten Früchten</i> | 12.50 |
| Tortino al cioccolato con cuore fondente <i>Schoggi Torte mit flüssigem Kern</i> | 12.50 |
| Semifreddo al pistacchio <i>Pistazienparfait</i> | 14.50 |



Glace Mövenpick

Vanilla Dream, Espresso Croquant, Swiss Chocolate, Caramelita, Stracciatella, Maple Walnut, Strawberry, Lemon & Lime

| | |
|----------------------|-------------|
| Pro Kugel: | 3.80 |
| Rahmzuschlag: | 1.50 |

Prezzi incluso 8% IVA e in franchi svizzeri (CHF)
Alle Preise verstehen sich inkl. 8% MWST und in Schweizer Franken (CHF)