

Antipasti Tradizionali

Bruschette all'aglio e pomodoro o alla pasta d'olive vegi 9.50

Geröstetes Knoblauchbrot mit Olivenöl und Tomaten oder mit Olivenpaste
Toasted garlic bread with olive oil and tomatoes or with olive paste
Pain à l'ail grillé garni de tomates ou de tapenade d'olives

Insalata di spinaci con dadini di pancetta 16.00

Spinatsalat mit sautierten Speckwürfelchen,
Zwiebeln und einer lauwarmen Vinaigrette ½ 12.00
Spinach salad with sauteed bacon pieces and onions on a lukewarm vinaigrette sauce
Salade d'épinards avec lardons et oignons sautés, vinaigrette tiède

Pomodori con mozzarella di bufala vegi 19.00

Frische Tomaten mit Büffelmozzarella, Basilikum und Olivenöl ½ 13.00
Tomato salad with buffalo mozzarella, basil and olive oil
Salade de tomates avec mozzarella de buffle, basilique et huile d'olives

Carpaccio di manzo con rucola e parmigiano 22.50

Rindscarpaccio mit Rucola und Parmesan ½ 18.50
Beef carpaccio with rocket salad and Parmesan cheese
Carpaccio de boeuf avec salade de roquette et parmesan

Insalata mista / Gemischter Salat / Mixed salad / Salade mêlée vegi 9.50

Insalata verde / Grüner Salat / Green salad / Salade verte vegi 8.50

Antipasti Mediterrani

Lauwarmer Ziegenkäse auf Couscous-Artischockensalat 19.00

Tepid goat's cheese served on a salad of couscous and artichokes
Salade de couscous aux artichauts et fromage de chevre tiède

Focaccia mediterranea 14.00

Focaccia mit grüner Tapenade, Hummus und Feta Dip
Focaccia with olive tapenade, hummus and feta cheese dip
Focaccia à la tapenade d'olives, hummus et dip de fromage de feta

Fischsalat mit Tomaten und Orangen 26.00

Fish salad with tomatoes and oranges
Salade de poissons, aux tomates et aux oranges

Lauwarmer Schwertfisch mit Wasabisauce und frischen Sojasprossen

22.00

Tepid sword fish with wasabi sauce and soya sprouts
Espadon tiède à la sauce de wasabi et aux pousses de soja

Antipasti

Antipasti Caldi

Parmigiana di melanzane

Auberginenauflauf mit Mozzarella und Tomatensauce
Oven baked aubergines with Mozzarella cheese and tomatoes
Aubergines et mozzarella, gratinées au four

22.00
½ 18.00

Gnocchi di patate al gorgonzola e rucola

Kartoffelgnocchi mit Gorgonzola und Rucola
Potato gnocchis with gorgonzola cheese and rocket salad
Gnocchi de pommes de terre au gorgonzola et à la roquette

Vegi 26.00
½ 21.00

Lasagne al forno

Hausgemachte Lasagne
Home-made lasagne
Lasagne faite maison

24.00

Minestre

Tomatensuppe mit grünem Pfeffer und Basilikum

Tomato cream soup with green pepper and basil
Soupe de tomates au poivre vert et au basilique

14.00

Pikante Fischsuppe mit Safran

Spicy fish soup with saffron
Soupe de poissons au safran

19.00

Gerstensuppe mit Chorizo

Barley cream soup with Chorizo
Crème d'orge au chorizo

14.00

Antipasti

Pasta

Penne all'arrabbiata

Penne mit scharfer Tomatensauce
Penne with hot tomato sauce
Penne à la sauce piquante « arrabiata »

vegi 24.00

Bucatini all'amatrician

Bucatini mit Speck und Zwiebeln
Bucatini with bacon and onions
Bucatini au lard et aux oignons

24.00

Farfalle con pesto et pomodori secchi

Farfalle mit Pesto und getrockneten Tomaten
Farfalle with pesto and dried tomatoes
Farfalle au pesto et aux tomates séchées

vegi 26.00

Fusilli con gamberetti piccoli e salmone affumicato

Fusilli mit Shrimps und Rauchlachs
Fusilli with shrimps and smoked salmon
Fusilli aux crevettes et au saumon fumé

34.00

Tagliatelle con funghi freschi

Tagliatelle mit frischen Pilzen
Tagliatelle with fresh mushrooms
Tagliatelle aux champignons frais

vegi 29.00

Penne con pollo, ananas e salsa di curry

Penne mit Pouletstreifen, Ananas und Tomaten-Currysauce
Penne with chicken strips, pineapple and curry sauce with tomatoes
Penne aux tranches de poulet, à l'ananas et à la sauce de tomates au curry

29.00

Ravioli di spinaci con funghi, prosciutto, panna e vodka

Spinatravioli mit Champignons, Schinken, Rahm und Vodka
Spinach Ravioli with mushrooms, ham, cream, and Vodka
Ravioli aux épinards, champignons, jambon, à la crème et à la Vodka

32.00

Tris di pasta

Dreierlei Pastaspezialitäten des Tages
Three assorted pasta specialities of the day
Trio de pâtes du jour

34.50

½ Portionen der Pasta-Gerichte 4.00 Reduktion
(Tris di Pasta keine ½ Portionen)

½ portions of pasta dishes 4.00 reduction
(Tris di Pasta no ½ portions)

½ portions des plats de pâtes 4.00 de réduction
(Trio de pâtes pas de ½ portions)

RESTAURANT

Spaghetti Classici

Aglio, olio e peperoncino

Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini
With garlic, olive oil and chilli
Ail, huile d'olives et piments

vegi **24.00**

Carbonara

Rahmsauce mit Ei, Speck und Käse
With a sauce of cream, egg, bacon and cheese
Œufs, lardons et sauce à la crème

26.00

Bolognese

Sauce von Tomaten und Rindshackfleisch
With ground beef sauce
Sauce à la viande de bœuf hachée

24.00

Spaghetti di Casa Nostra

Con tagliata di manzo all'aglio, olio e rucola

Mit geschnittenem Rindssteak, Rucola und aglio e olio Sauce
With sliced beefsteak, rocket salad, garlic and olive oil
Steak de bœuf en tranches, ail et huile d'olives

36.00

Con frutti di mare

Mit Merresfrüchten und Fisch
With sea food and fish
Fruits de mer et poissons

42.00

Con gamberoni, porcini e salsa di pomodori con panna

Mit Riesenkrevetten, Steinpilzen und Tomatenrahmsauce
With giant shrimps and cèpes on a tomato cream sauce
Crevettes géantes et bolets, sauce à la crème et aux tomates

39.00

Con mozzarella di bufala, rucola e pomodorini

Mit Olivenöl, Büffelmozzarella, Rucola, Cherrytomaten und Basilikum
With buffalo mozzarella, rocket salad and cherry tomatoes
Mozzarella de buffle, roquette et petites tomates

vegi **29.00**

½ Portionen der Spaghetti-Gerichte 4.00 Reduktion
½ portions of spaghetti dishes 4.00 reduction
½ portions des plats de pâtes 4.00 de réduction

Spaghetti

Risotti

Risotto allo zafferano e pomodori

Safranrisotto mit Tomaten
Saffron risotto with tomatoes
Risotto au safran et aux tomates

vegi 27.00

Risotto ai funghi porcini

Risotto mit Steinpilzen
Risotto with cèpes
Risotto aux bolets

vegi 28.00

Risotto con calamari e frutti di mare

Risotto mit Tintenfisch und Meeresfrüchten
Risotto with calamari and sea food
Risotto aux calmars et aux fruits de mer

42.00

Mediterrane Fischspezialitäten

Tintenfisch in der Pfanne gebraten mit Zitrone, Knoblauch und Olivenöl

36.00

Calamari roasted in the pan with lemon, garlic and olive oil
Calmars rôtis dans la poêle au citron, à l'ail et à l'huile d'olives

Riesenkrevetten in pikanter Kokos-Mango-Sauce mit Kafirlimetten

39.00

Giant shrimps in a spicy sauce of coconut and mango with limes
Crevettes géantes à la sauce coco, mangue et limes

Ganze Goldbrasse im Ofen gebraten mit Lorbeer und Knoblauch

42.00

Oven-grilled gilthead seabream with bay leaf and garlic
Dorade entière cuite au four à l'ail et au laurier

Saiblingsfilet mit Gurken, roten Zwiebeln und Muschelsauce

38.00

Samlet fillet with cucumber, red onions and clam sauce
Filets d'omble chevalier aux concombres et aux oignons rouges à la sauce aux moules

Tutti i piatti di carne e di pesce sono serviti con pasta o risotto e verdure di stagione

Alle Fischgerichte werden mit Pasta oder Risotto und saisonalem Gemüsebouquet serviert.

All fish dishes are served with either pasta or risotto and seasonal vegetables.

Tous les poissons sont servis avec pâtes ou risotto et bouquet de légumes.

PESCE
E
Risotti

Carne Classico

Scaloppina di vitello al limone CH 44.00
Kalbsschnitzel mit Zitronensauce
Grilled veal escalope with lemon sauce
Escalope de veau à la sauce au citron

Piccata alla milanese CH 44.00
Kalbsschnitzel im Eierteig gebacken
Veal escalope baked in egg pastry
Escalope panée aux oeufs

Ossobuco alla milanese CH 38.00
Geschmorte Kalbshaxe nach Mailänder Art
Veal knuckle with tomatoes « Milan Style »
Jarret de veau aux tomates

Mediterrane Fleischspezialitäten

Kaninchenfilet auf Tomaten-Peperonigemüse mit frischen Pilzen F 42.00
Roast rabbit filet with tomatoes, sweet pepper and mushrooms
Filets de lapin aux piments, tomates et champignons

Lammkarree mit Aubergine, Chorizo und Basilikum AUS/CH 48.00
Rack of lamb with eggplant, Chorizo and basil
Carré d'agneau aux aubergines, chorizo et basilic

Rindsfilet mit einer Markkruste und Schalottensauce ARG/CH 49.00
Beef filet with marrow crust and spring onion sauce
Filet de boeuf à la crôte de moelle aux échalotes

Tutti i piatti di carne e di pesce sono serviti con pasta o risotto e verdure di stagione

Alle Fleischgerichte werden mit Pasta oder Risotto
und saisonalem Gemüsebouquet serviert.

*All meat dishes are served with either pasta or risotto
and seasonal vegetables.*

Toutes les viandes sont servies avec pâtes ou risotto
et bouquet de légumes.

Carne

Dolce

Tiramisu della casa

Tiramisu nach Art des Hauses

Home-made Tiramisu

Tiramisù fait-maison

16.00



Mousse al cioccolato con cili e purea di fragole

Mousse au chocolat mit Chili und Erdbeercoulis

Chocolate mousse with chilli and strawberry purée

Mousse au chocolat et chili sur purée de fraises

15.00



Parfait von dunkler und weisser Schokolade mit Blutorangen und Minze 15.00

White and dark chocolat parfait with blood oranges and mint

Parfait glacée au chocolat blanc et noir et sanguines à la menthe

Karamelisiertes Apfel-Blätterteig Küchlein mit Rosmarin und Nusseis 15.00

Caramelized apple tart of puff pastry served with walnut ice cream and rosemary

Mille-feuilles aux pommes caramélisées et romarin, glacé de noix



Gelati e sorbetti

Glacen und Sorbets

Ice cream and sorbets

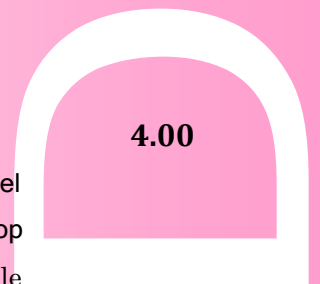
Glaces et sorbets

4.00

pro Kugel

per scoop

par boule



Glacesorten, Ice cream flavours

Vanille, *vanilla*, vanille
Schokolade, *chocolate*, chocolat
Erdbeer, *strawberries*, fraise
Pistazien, *pistachio*, pistache
Mokka, *mocha*, moka
Stracciatella

Sorbetsorten, sorbet flavours

Zitrone, *lemon*, citron
Mango, *mango*, mangue
Kiwi
Mandarine, *tangerine*, mandarine
Blutorange, *blood orange*, orange sanguine