

# Primi e Insalate

**Bruschette all'aglio e pomodoro o alla pasta d'olive** *vegi* **8.50**  
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** **16.00**  
Spinatsalat mit sautierten Speckwürfelchen, *½* 12.50  
Zwiebeln und einer lauwarmen Vinaigrette  
*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* 15.00  
*Tomato salad with buffalo mozzarella, basil and olive oil*  
Salade de tomates avec mozzarella de buffle, basilique et huile d'olives

**Scelta di insalate stagionali con pollo e avocado** **22.00**  
Blattsalat mit Pouletstreifen und Avocadopuree *½* 15.00  
*Lettuce with chicken strips and avocado puree*  
Salade verte au poulet et purée d'avocat

**Carpaccio di manzo con rucola e parmigiano** **22.50**  
Rindscarpaccio mit Rucola und Parmesan  
*Beef carpaccio with rocket salad and Parmesan cheese*  
Carpaccio de bœuf avec salade de roquette et parmesan

**Carne secca del paese con limone, pepe rosso e olio** **22.00**  
Walliser Trockenfleisch mit Olivenöl, Zitrone und Rosa Pfeffer *½* 15.00  
*Traditional dried meat from the Valais with lemon, red pepper and olive oil*  
Viande séchée du pays au citron et poivre rose

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

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



# Minestre

<b>Minestrone al pesto</b> Minestrone mit Pesto <i>Italian vegetable soup with Pesto</i> Soupe de légumes et pesto à l'italienne	<i>vegi</i>	<b>11.50</b>
<b>Zuppa di pomodori con pepe verde e basilico</b> Tomatensuppe mit grünem Pfeffer und Basilikum <i>Tomato soup with green pepper and basil</i> Soupe de tomates au poivre vert et au basilique	<i>vegi</i>	<b>11.50</b>
<b>Crema di mais con gallinacci</b> Maisrahmsuppe mit frischen Eierschwämmen <i>Corn cream soup with chanterelles</i> Crème de maïs aux chanterelles	<i>vegi</i>	<b>14.00</b>

## Antipasti caldi

<b>Parmigiana di melanzane</b> Auberginenaufwurf mit Mozzarella und Tomatensauce <i>Oven baked aubergines with Mozzarella cheese and tomatoes</i> Aubergines et mozzarella, gratinées au four	<i>vegi</i> ½	<b>22.00</b> 18.00
<b>Gnocchi di patate al gorgonzola e rucola</b> Kartoffelgnocchi mit Gorgonzola und Rucola <i>Potato gnocchis with gorgonzola cheese and rocket salad</i> Gnocchi de pommes de terre au gorgonzola et roquette	<i>Vegi</i> ½	<b>26.00</b> 21.00
<b>Lasagne al forno</b> Hausgemachte Lasagne <i>Home-made lasagne</i> Lasagne faite maison		<b>24.00</b>



# Pasta

<b>Fusilli con pesto alla rucola e con noci</b> Fusilli mit Rucolapesto und Nüssen <i>Fusilli with pesto of rocket and nuts</i> Fusilli à la sauce pesto de roquette et aux noix	<i>vegi</i>	<b>26.00</b>
<b>Penne con pollo, ananas e salsa di curry</b> Penne mit Pouletbruststreifen, Ananas und Currysauce <i>Penne with chicken strips, pineapple and curry sauce</i> Penne aux tranches de poulet, à l'ananas et à la sauce au curry		<b>28.00</b>
<b>Tagliatelle gallinacci freschi</b> Tagliatelle mit frischen Eierschwämmen <i>Tagliatelle with fresh chanterelles</i> Tagliatelle aux chanterelles fraîches	<i>vegi</i>	<b>27.00</b>
<b>Fusilli con broccoli all'arrabbiata</b> Fusilli mit Broccoli Speck und scharfer Tomatensauce <i>Fusilli with broccoli and bacon with hot tomato sauce</i> Fusilli, broccoli et lard à la sauce aux tomates piquantes		<b>26.00</b>
<b>Tris di Pasta</b> Dreierlei Pastaspezialitäten des Tages <i>Three assorted pasta specialities of the day</i> Trio de pâtes du jour		<b>34.50</b>

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 reduction  
(**Trio de pâtes pas de ½ portions**)



# Spaghetti

## Classico

<b>Aglio, olio e peperoncino</b> Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini <i>With garlic, olive oil and chilli</i> Ail, huile d'olives et piments	<i>vegi</i>	<b>21.00</b>
<b>Al limone</b> Mit Zitronensauce <i>With lemon sauce</i> Sauce au citron		<b>22.00</b>
<b>Carbonara</b> Rahmsauce mit Ei, Speck und Käse <i>With a sauce of cream, egg, bacon and cheese</i> Œufs, lardons et sauce à la crème		<b>23.00</b>
<b>Bolognese</b> Sauce von Tomaten und Rindshackfleisch <i>With ground beef sauce</i> Sauce à la viande de bœuf hachée		<b>23.50</b>

## Casa nostra

<b>Con tagliata di manzo all'aglio, olio e rucola</b> Mit geschnittenem Rindssteak, Rucola und aglio e olio Sauce <i>With sliced beefsteak, rocket salad, garlic and olive oil</i> Steak de bœuf en tranches, ail et huile d'olives		<b>36.00</b>
<b>Con calamari e "chili"</b> Mit Tintenfisch und Chili <i>With calamari and chili</i> Calamars et piments		<b>34.00</b>
<b>Con gamberoni, porcini e salsa di pomodoro con panna</b> Mit Riesenkrevetten, Steinpilzen und Tomatenrahmsauce <i>With giant shrimps and cepes on a tomato cream sauce</i> Crevettes géantes et bolets, sauce à la crème et aux tomates		<b>39.00</b>
<b>Con mozzarella di bufala, rucola e pomodorini</b> Mit Olivenöl, Büffelmozzarella, Rucola, Cherrytomaten und Basilikum <i>With buffalo mozzarella, rocket salad and cherry tomatoes</i> Avec mozzarella de buffle, roquette et petites tomates	<i>vegi</i>	<b>29.00</b>

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 reduction



# Risotti

**Risotto allo zafferano e pomodori** vegi 27.00  
Safranrisotto mit Tomaten  
*Saffron risotto with tomatoes*  
Risotto au safran et aux tomates

**Risotto ai funghi porcini** vegi 28.00  
Risotto mit Steinpilzen  
*Risotto with cepes*  
Risotto aux bolets



## Pesce e frutti di mare

**Filetto di luccio con olive e capperi** 36.00  
Gebratenes Zanderfilet mediterran mit Kapern und Oliven  
*Perch fillet Mediterranean style with olives and capers*  
Filet de sandre aux olives et aux câpres

**Calamari in padella al limone, pomodoro, aglio e olio** 36.00  
Tintenfisch in der Pfanne gebraten mit Zitrone, Tomate, Knoblauch und Olivenöl  
*Calamari roasted in the pan with lemon, tomato, garlic and olive oil*  
Calmars rôtis dans la poêle au citron, à la tomate, à l'ail et à l'huile d'olives

**Spiedini di gamberoni con zucchini** 39.00  
Riesenkrevettenspiess mit Zucchetti  
*Skewer of giant shrimps with courgettes*  
Brochette de crevettes géantes aux courgettes

# Carne

<b>Scaloppina di vitello al limone</b> Kalbsschnitzel mit Zitronensauce <i>Grilled veal escalope with lemon sauce</i> Escalope de veau à la sauce au citron	CH	<b>44.00</b>
<b>Piccata alla milanese</b> Kalbsschnitzel im Eierteig gebacken <i>Veal escalope baked in egg pastry</i> Escalope panée aux oeufs	CH	<b>44.00</b>
<b>Filetto di manzo al Merlot</b> Rindsfilet mit Merlotsauce <i>Beef fillet with Merlot sauce</i> Filet de boeuf à la sauce au Merlot	ARG/CH	<b>49.00</b>

## **Tutti i piatti di carne e di pesce sono serviti con pasta o risotto**

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

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

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



# Desserts

## Piccolo piatto di formaggi del paese

Kleine Walliser Käseauswahl  
*Small Cheese plate from the Valais*  
Petit choix de fromage du valais

15.00

## Tiramisu della casa

Tiramisu nach Art des Hauses  
*Home-made Tiramisu*  
Tiramisù fait-maison

16.00

## Mousse al cioccolato con chili e purea di fragole

Mousse au chocolat mit Chili und Erdbeer coulis  
*Chocolate mousse with chilli and strawberry purée*  
Mousse au chocolat et chili sur purée de fraises

15.00

## Congelato di caffè

Gefrorene Kaffeecreme  
*Frozen coffee cream*  
Crème au café glacé

12.50

## Fragole all'aceto balsamico e gelato alla vaniglia

Marinierte Erdbeeren mit Balsamico und Vanilleeis  
*Strawberries with balsamico and vanilla ice cream*  
Fraises au balsamique et glace à la vanille

15.00

## Gelati e sorbetti

Glacen und Sorbets  
*Ice cream and sorbets*  
Glaces et sorbets

pro Kugel  
per scoop  
par boule

4.00

## 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

**Giolito**®  
l'anima del gelato.  
autentico