

Speisekarte

Apérohäppchen - Appetizers

Käse Cheese	8
Oliven Olives	8
Trockentomaten Dry tomatoes	8
Bruschette 6 Stück Bruschetta 6 slices	14
San Daniele Schinken San Daniele ham	28

Apérohäppchen serviert mit frischem Brot & Olivenöl

Vorspeisen - Starters

Gemischter Salat mit sommerlichen Früchten Mixed salad with summer fruits	15
Büffel Mozzarella mit Cherry Tomaten an Olivenöl und Basilikum Buffalo mozzarella with cherry tomatoes, olive oil & basil	20
Kalte Gurkensuppe mit Crevetten und Crème fraîche Cold cucumber soup with shrimps & crème fraîche	17

Fitness-Teller – Fitness Plate

Gemischter Salat mit sommerlichen Früchten und dazu...

Big salad plate with summer fruits served with...

Frittierten Calamariringen Fried calamari rings	22
Crevetten gebraten in Öl & Chilli Prawns in garlic, oil & chilli	32
Maispouardenbrust "Teufels Art" mit Knoblauch, Peperonicini, Olivenöl & frischen Kräutern Corn-fed chicken breast with garlic, peperonicino, oliveoil & fresh herbs	28
Egliknusperli mit Tatarsauce Breaded Eglifish stripes with Tatarsauce	26

* * * * *

Vitello Tonnato Dünn geschnittenes Kalbfleisch an Thonsauce mit Kapern Thinly sliced veal with tuna sauce & capers	34
--	----

Pasta

Penne "alla Bettola" an pikanter Tomatenrahmsauce mit Vodka	28
Penne with spicy tomato cream sauce with vodka	
Spaghetti "Zia Teresa" mit Zucchini und Crevetten	32
Spaghetti "Zia Teresa" with zucchini and shrimp	
Ravioli mit Büffelricotta und Spinat, Butter, Salbei und Grana Padano Splitter	28
Ravioli ricotta-spinach with butter sage and parmesan flakes	
Lila Kartoffel Gnocchi an Burrata Crème mit geräucherten Auberginen und Tomaten Confit	26
Purple Gnocchi with burrata sauce and smoked eggplants	
Tagliatelle mit Rindhackfleisch alla "bolognese"	29
Tagliatelle with minced meat ragù alla "bolognese"	

Auskunft über Zutaten, die Allergien und/oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, erhalten Sie bei unseren Mitarbeitenden.

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 8.1% MwSt.

Fisch – Fish

Alle Hauptgänge werden mit Gemüse serviert. All main dishes are served with seasonable vegetables.
--

Crevetten mit Knoblauch, Öl & Chilli	48
Prawns in garlic, oil & chilli	

Egliflusperli mit Tatarsauce	28
Breaded Eglifish stripes with Tatarsauce	

Fleisch – Meat

Rindsfilet 200gr vom Holzkohlegrill mit hausgemachter Kräuterbutter	58
Beef fillet Tenderloin 200g char-grilled with homemade herb butter	

Lammkoteletts mit roher Tomatensauce, Knoblauch und Basilikum	54
Lamb chops with raw tomato sauce, garlic & basil	

Beilagen – Siders

Rosmarinkartoffeln, Pommes Frites	9
Risotto Grana Padano / Zitrone / Safran	
Rosmarin potatoes, french fries, risotto with Grana Padano / lemon / saffron	

Desserts – Deserts

Panna Cotta mit Früchtecoulis	15
Panna cotta with fruit sauce	

Hausgemachtes Tiramisù	15
Homemade Tiramisù	