



GLI ANTIPASTI ~ VORSPEISEN ~ STARTERS

CHF

Antipasti come piatto principale ~ Unsere Vorspeisen als Hauptgang ~ Our appetizers as main course

+5

Gazpacho di cetrioli ~ Mandorle tostate ~ Aneto selvatico

16

Gurkengazpacho ~ Geröstete Mandeln ~ Wilder Dill

Cucumber gazpacho ~ Toasted almonds ~ Wild dill

Insalata estiva ~ Frutta di stagione

17

Sommersalat ~ Saison Früchten

Spring salad ~ Seasonal fruit ~ Italian dressing

Burrata pugliese ~ Zucchine alla scapece ~ Pomodori cuore di bue ~ Chips di pane

24

Apulische Burrata ~ Zucchetti Scapece Art ~ Ochsenherztomaten ~ Brotchips

Apulian Burrata ~ Zucchini in vinegar ~ Beef hard tomatoes ~ Bread chips

Tonno Saku ~ Giardiniera di verdure ~ Maionese alla curcuma

29

Thunfisch Saku ~ Gemüse Mischung Giardiniera Art ~ Mayonnaise mit Kurkuma

Tuna Saku ~ Vegetable giardiniera ~ Turmeric mayonnaise

Carpaccio di manzo e indivia ~ Tartufo nero estivo

29

Rindscarpaccio mit Endiviensalat ~ Sommer schwarzen Trüffeln

Beef carpaccio with endive salad ~ Summer black truffle

Vitello tonnato classico

29

Klassische Vitello Tonnato

Thin sliced veal ~ tuna sauce

LE PASTE FRESCHE / RISOTTO ~ EIERNUDELN / RISOTTO ~ HOMEMADE PASTA / RISOTTO

Le paste come antipasto ~ Unsere Pasta Gerichte als Vorspeise ~ Our pasta dishes as starter

- 5

Tagliatelle spugnole 2.0 ~ Salsa pomodoro ~ Panna ~ Prosciutto Parma 24 mesi

28

Tagliatelle mit Morcheln 2.0 ~ Tomatenrahmsauce ~ Parmaschinken 24 Monate

Tagliatelle with morels 2.0 ~ Tomatoes cream sauce ~ Parma ham 24 months

Maccheroncini al basilico ~ Ragù bianco di manzo ~ Scaglie di grana

28

Basilikumteigwaren ~ Weisses Rinderragout ~ Parmesan splintern

Basil maccheroncini ~ White beef ragù ~ Shavings of Grana Padano

Tortelli "Widder" ~ Ripieno carne di vitello ~ Salsa burro e salvia

30

Hausgemachte Tortelli "Widder" ~ Kalbfleischfüllung ~ Salbeibutter

Homemade veal tortelli "Widder" ~ Veal filling ~ Sage butter sauce



PASTE FRESCHE / RISOTTO ~ EIERNUDELN / RISOTTO ~ HOMEMADE PASTA / RISOTTO CHF

Le paste come antipasto ~ Unsere Pasta Gerichte als Vorspeise ~ Our pasta dishes as starter - 5

Gnocchi di patate "Ortolana" ~ Straccetti di burrata affumicata 27

Kartoffelgnocchi mit Gemüse ~ Geräucherte Burrata stücken

Potato gnocchi ~ Strips of smoked burrata

Risotto agli scampi ~ Pistacchio ~ Pomodorini gialli 32

Scampi Risotto ~ Pistazien ~ Gelbe Cherrytomaten

Scampi risotto ~ Pistachio ~ Yellow cherry tomatoes

I PESCI & LE CARNI ~ FISCH & FLEISCH ~ FISH & MEATS CHF

Frittura di gamberi e calamari ~ Julienne di verdure croccanti ~ Salsa tartara 35

Frittierte Duo aus Crevetten und Tintenfisch ~ Knusprige Gemüsejulienne ~ Tartarsauce

Fried Shrimps und squids ~ Crispy vegetables ~ Tartar sauce

Paillard di vitello grigliata ~ Verdura alla griglia 47

Gegrillte Kalbspaillard ~ Grillgemüse

Grilled paillard of veal ~ Grilled vegetables

Costolette di agnello ~ Panatura alle erbe ~ Verdure ~ Patate al rosmarino 49

Lammkoteletta ~ Kräuterbröselntkruste ~ Gemüse ~ Rosmarinkartoffeln

Lamb chops ~ Herb bread crust ~ Vegetables ~ Rosemary potatoes

Filetto di manzo ~ Salsa al porto e spugnole ~ Verdure ~ Purè di patate 62

Rinderfilet (200gr.) ~ Portweinsauce mit Morcheln ~ Gemüse ~ Kartoffelpüree

Beef fillet (200gr.) ~ Port wine sauce with morels ~ Vegetables ~ Mashed potatoes

Costoletta di vitello (CH 350 gr.) alle erbe ~ Verdure ~ Risotto allo zafferano 65

Kalbskotelett (CH 350 gr.) mit tKräutern ~ Gemüse ~ Safranrisotto

Veal chop (CH 350 gr.) with herbs ~ Vegetables ~ Saffron risotto

Contorno supplementare ~ Zusätzliche Beilage ~ Additional side dish 6.50

Chieda ad Enzo o al nostro personale il pesce del giorno

Fragen Sie an Enzo oder unser Personal nach dem Tagesfisch

Ask our Enzo or the waiters for the fish of the day

Menu a sorpresa a partire da 2 persone ~ Überraschungsmenu ab 2 Personen ~

Surprise menu from 2 persons

4 ~ Gang Menu 87

5 ~ Gang Menu 97

Alle Preise inklusive 8.1% MwSt.