

# SPEISEKARTE

## Antipasti (siehe Tagesauswahl in der Vitrine)

<b>Portion marinierte Oliven</b>	<b>8.00</b>
<b>Antipasto piccolo</b> kleiner Teller mit max. 3 Sorten	<b>14.50</b>
<b>Antipasto misto</b>	<b>19.50</b>
<b>Bruschette</b> (4 Stück) Knoblauch-Tomatenbrot	<b>16.50</b>
<b>Bruschette sardine portoghesi</b> mit portugiesischen Sardinen (3 Stück)	<b>19.50</b>

## Insalate

<b>Piccola insalata con semi misti</b> Kleiner gemischter Salat mit gemischten Kernen	<b>8.00</b>
<b>Insalata con semi misti</b> Spinat und verschiedene Blattsalate mit gemischten Kernen	<b>12.00</b>
<b>Insalatone</b> grosser gemischter Salat	<b>24.50</b>
<b>Insalata di spinaci con formaggio di capra e miele</b> - Spinatsalat mit warmem Geissenkäse, Honig und Birne	<b>27.50</b>

## Zuppe Fate in Casa (4 dl) (1/2 Portion als Vorspeise CHF 2.00 günstiger)

<b>Zuppa del giorno</b> Tagessuppe (s'hät solangs hät)	<b>9.50</b>
<b>Pappa di pomodoro</b> Tomatensuppe	<b>10.50</b>
<b>Crema di zucca con crostini al tartufo</b> Kürbiscremesuppe mit Trüffel-Croutons (Aroma)	<b>12.50</b>

## Paste

(½ Portion - CHF 3.00 günstiger)

<b>Pasta al pomodoro</b> Tomaten und Basilikum	<b>21.00</b>
<b>Pasta all'arrabbiata</b> scharf, an Tomatensauce	<b>22.00</b>
<b>Pasta con spinaci freschi al limone</b> mit frischem Spinat und Zitronensaft	<b>23.50</b>
<b>Pasta al pesto rosso</b> Teigwaren mit Pesto aus eigener Herstellung (mit Dörrtomaten, Mandeln, Parmesankäse, und Olivenöl)	<b>24.50</b>
<b>Pasta ca muddica e anciovi</b> Teigwaren mit Sardellen, Knoblauch und Semelbröseln	<b>24.50</b>
<b>Pasta all'amatriciana</b> mit Speck, Oliven, Tomaten und Pecorino Käse	<b>27.50</b>
<b>Spaghetti alle cozze al vino bianco</b> Spaghetti mit Miesmuscheln (NL) an Weissweinsauce	<b>28.50</b>
<b>Spaghetti alle cozze al pomodoro</b> Spaghetti mit Miesmuscheln (NL) an Tomatensauce	<b>28.50</b>
<b>Trofie al pesto di pistacchi con speck</b> Teigwaren mit Pesto aus eigener Herstellung mit Pistazien, Speck und Rahm	<b>29.50</b>

## Paste Ripiene Fresche

<b>Ravioli rotondi ripieni con spinaci e ricotta al pomodoro (senza glutine / Glutenfrei)</b> Ravioli gefüllt mit Spinat und Ricotta an Tomatensauce	<b>28.50</b>
<b>Quadrolini al tartufo con burro alla salvia</b> Trüffel Ravioli an Salbeibutter	<b>30.00</b>

## Frutti Di Mare

<b>Cozze alle marinara (NL) al vino bianco</b> Sautierte Miesmuscheln an Weisswein mit Knoblauch	<b>28.50</b>
<b>Grosse Schüssel für 2 Personen</b>	<b>47.00</b>
<b>Zuppa di pesce alla casa con pesce spada</b> (Oceano Pacifico Sud), <b>cozze, fagioli e crostini</b> Herzhafte Suppe mit Schwertfisch, Miesmuscheln Borlotti Bohnen und Crostini	<b>32.50</b>
<b>Spaghetti ai frutti di mare e vino bianco</b> Spaghetti mit Meeresfrüchten (DNK) an Weisswein	<b>34.50</b>
<b>Filetto di branzino con olive, capperi, limone e olio d'oliva, servito con gnocchi di patate</b> Wolfsbarschfilet (TK) mit Oliven, Kapern, Zitrone und Olivenöl, dazu Kartoffel Gnocchi	<b>35.00</b>

## Carni

### Maiale / Schwein (CH)

<b>Guancia di maiale brasata in salsa di birra nera, con gnocchi al burro e verdure</b> Geschmorte Schweinsbäggli an Schwarzbiersauce, dazu Kartoffel Gnocchi an Butter und Gemüse	<b>38.50</b>
---	--------------

### Manzo / Rind (CH)

<b>Lombata di manzo con insalata</b> Hohrückensteak (ca.250g), mit Salat Bouquet	<b>42.50</b>
<b>Lombata di manzo con penne all'arrabbiata</b> Hohrückensteak (ca.250g), dazu Penne an pikanter Tomatensauce	<b>42.50</b>

## Dolci (\* aus eigener Herstellung!)

<b>Panna cotta prugne al vino rosso*</b> Panna Cotta mit Rotweinzwetschgen	<b>9.00</b>
<b>Tiramisu</b>	<b>9.00</b>

**Weitere aktuelle Tagesspezialitäten  
finden Sie auf den Wandtafeln,  
oder fragen Sie unser Service Team**

Lieber Gast, über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intolleranzen auslösen können informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne auf Anfrage.



Alle Preise inkl. 7.7% Mwst.

(© 01.2023)