

Vorspeisen

Antipasto misto vegetarische Vorspeise	15.–	18.–
Involtini di melanzane Auberginenröllchen mit Feta gefüllt		10.–
Pilze italienische Art		9.50
Calamaretti kleine geschmorte Peperoni		7.–
Bresaola italienisches Trockenfleisch mit Parmesan und Olivenöl	14.50	17.50
Lardo di Colonnata mariniertes Rückenspeck aus dem Marmorbad		14.50
Carpaccio di manzo feingeschnittenes Rindfleisch mit Olivenöl & Parmesan	16.–	19.–
Carpaccio di polpo feingeschnittener Oktopus		14.–
Marinierte Sardellen		8.50

Salate, Suppe

Blattsalat		7.50
Gemischter Salat		9.–
Roher Randensalat mit Meerrettichschaum		8.50
Sizilianischer Orangensalat mit Parmesan und Oliven		11.–
Gebratene Shitakepilze auf Blattsalat		13.–
Rucolasalat mit gebratenen Artischockenherzen		14.–
Jersey Blue Toggenburger Blauschimmelkäse mit Blattsalat, Baumnüsse		13.–
Frühlingsalat mit verlorenem Ei und Croûtons	12.50	15.50
Crottin chaud warmer Geisskäse auf Blattsalat mit Croûtons	9.50	15.50
Grüne Peperonisuppe mit Kokos und Koriander		8.–

Hauptspeisen

Pasta alla campania mit Catalogna, Pancetta, Peperoncini, Pecorino	17.–	20.–
Rosette al forno hausgemachte Teigwaren mit Ricotta, Rucola & Pinienkernen	20.50	23.50
Piatto matto Gerstentätschli, Broccoli mit Tomaten, Krautstiel, Kichererbsen und Bratkartoffeln	27.–	30.–
Gebratene Saiblingsfilets an Bärlauchrahmsauce, Münchsbar, Bratkartoffeln	27.–	30.–
Petto di pollo alla griglia Pouletbrust vom Grill mit Pancetta und Salbei gewürzt, Broccoli mit Tomaten, hausgemachte Ricottagnocchi		29.50

Hauptspeisen

Lapin aux pruneaux Kaninchenbraten mit Parmaschinken & Pflaumen gefüllt an Portweinsauce, Gemüse und Kartoffelgratin	31.50	34.50
Capretto al forno Rheinwaldner Gitzi im Ofen geschmort, Münchsbar und hausgemachte Ricottagnocchi		38.–
Fegato di vitello alla griglia Kalbsleber vom Grill mit Kräutern, Gemüse, hausgemachte Ricottagnocchi		33.50
Straccetti di vitello ai carciofini gebratenes Kalbfleisch mit Artischocken auf Blattspinat, Risotto		35.–
Manzo al vino rosso Rindsragout an Rotweinsauce mit gebratenen Shitakepilzen, Wurzelgemüse und hausgemachte Ricottagnocchi	29.–	32.–
Tagliata di manzo alla griglia feingeschnittenes Rindsentrecôte vom Grill mit Kräutern, Parmesan, Spinat und Risotto	39.–	42.–
Indisches Lammcurry mit Linsen, Himbeerraita, Gemüse, Reis	31.–	34.–
Bami Goreng indonesisches Nudelgericht mit Gemüse und Ei	18.–	21.–
und mit gebratenem Pouletfleisch	25.50	28.50

Nachspeisen

alle unsere Nachspeisen sind hausgemacht

Gemischter Dessertteller		16.–
Mandelköpfl mit Himbeersauce		11.–
Panna cotta alla piemontese		11.–
Kirschenparfait mit Vanillesauce		11.–
Joghurtköpfl mit Himbeersauce		10.–
Bunèt piemontesischer Amarettoflan		10.–
Zitronenquark		9.50
Cantuccini con vin santo		8.–
Orangentiramisù		10.50
Schokoladenkuchen		7.–
Sorbets: Bitterorangen, Holunder Glacen: Haselnuss, Vanille, Mandarinen		4.70

Käse, ausgewählt von Rolf Beeler	Portion 9.50 / gemischt 16.50
Weichkäse Caprifeuille, Toggenburger Bergfichte, Taleggio,	
Camembert de Normandie, Chaource Hugerot	
Hartkäse Napf, Greyerzer, Valle Maggia, Ubriaco del Veneto, Bleu de Gex,	
Zamorano (spanischer Schafkäse)	

Bon appétit

Wir kochen mit



-Fleisch

Ausnahmen: CH-Poulet, CH-Kaninchen, I-Salsiccia, Bresaola, Salami, San Daniele Rohschinken, Lardo, Pancetta, F-Bio-Ente