

# LUNCH / DINNER



ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN, DIE ALLERGIEN ODER INTOLERANZEN AUSLÖSEN KÖNNEN, INFORMIEREN SIE UNSERE MITARBEITENDEN AUF ANFRAGE SEHR GERNE.

## **SALATE**

#### **BLATTSALATE**

BLATTSALATE

9.50

## **GEMISCHTER SALAT**

BUNTGEMISCHTER SALAT MIT SONNENBLUMENKERNEN

12

#### **TOMATENSALAT**

TOMATENSALAT MIT ROTEN ZWIEBELN, GRANA PADANO-STREIFEN UND BALSAMICOCREMESAUCE

10/16

#### SALAT CAPRESE

BÜFFELMOZZARELLA MIT TOMATEN, DEKORIERT MIT BASILIKUMPESTO UND BALSAMICO-CREMESAUCE 16.50/24.50

#### NÜSSLISALAT

MIT EI, SPECK UND GERÖSTETEN BROTCRÔUTONS
16.50

#### **CESARSALAT**

EISBERGSALAT AN GRANDA PADANO-DRESSING, SPECK UND BROTCRÔUTONS

16

26 MIT POULETBRUSTSTREIFEN
36 MIT GEBRATENEN RIESENCREVETTEN

SAUCE - ITALIENISCH - FRANZÖSISCH - HAUSDRESSING

# SUPPEN

# **TOMATENSUPPE**

CREMIGE TOMATENSUPPE MIT FRISCHEM BASILIKUM UND SAHNEHAUBE
10

## **ZUPPA PAVESE**

BOIULLON MIT EI UND PARMESAN

## **VORSPEISEN**

#### **VITELLO TONNATO**

HAUCHDÜNN GESCHNITTENER KALBSBRATEN AN SÄMIGER THUNFISCHSAUCE, KAPERN UND ZWIEBELRINGE

21.50/28.50

#### **AVOCADO MIT CREVETTEN**

AVOCADOTRANCHEN MIT CREVETTENCOCKTAIL, DEKORIERT MIT SALATEN UND

ORANGENSCHEIBE

22/28

#### **GAMBERONI PIRI-PIRI**

CREVETTEN SERVIERT MIT KNOBLAUCH, FRISCHEN PEPERONCINO AN OLIVENÖL,
BEGLEITET VON PIZZABROT
19.50/24.50

#### **BRUSCHETTE ALLA NAPOLETANA**

GERÖSTETE BROTSCHEIBEN MIT TOMATEN, RUCOLA UND GRANA PADANO 9.50

#### FOCCACIA

PIZZABROT MIT FRISCHEM RUCOLA, OLIVENÖL, GRANA PADANO UND ROHSCHINKEN

#### RINDSTARTARE

MIT ROTEN ZWIEBELRINGEN, LEICHT PIKANT GEWÜRZT, ESSIGGURKEN UND KAPERN, TOASTBROT UND BUTTER 21/29

## PULPO- UND CREVETTENSALAT

PULPO- UND CREVETTENSALAT MARINIERT NACH ITALIENISCHER ART 21/28

# **PASTA**

#### **TAGLIOLINI**

MIT STEINPILZEN UND SALSCICCIA AN WEISSWEINSAUCE UND GRANA-PADANO-STREIFEN
19.50/27.50

#### **SPAGHETTI AGLIO E OLIO**

MIT CREVETTEN, PEPERONCINI, GEMÜSE JULIENNE AN OLIVENÖL-SOJASAUCE 19.50/27.50

#### PENNE MIT POULETSTREIFEN

AN MASCARPONERAHMSAUCE, POULETSTREIFEN UND WALNÜSSEN 22.50/26.50

#### **SPAGHETTI BOLOGNESE**

AN FEINER RINDS-HACKFLEISCHSAUCE UND GRANA PADANO 19/22.50

## PENNE ALL ARRABIATA

AN LEICHT SCHARFER TOMATENSAUCE MIT KNOBLAUCH 19.50

## **SPAGHETTI CHITARA**

SPAGHETTI MIT STEINPILZEN UND TRÜFFELCREMESAUCE, SERVIERT MIT RIND-ENTRECÔTE-STREIFEN

38

## TAGLIOLINI VONGOLE UND CREVETTEN

MIT VONGOLE, CREVETTEN, KNOBLAUCH UND PETERSILIE AN WEISSWEINSAUCE UND FRISCHEN TOMATEN

#### **RISOTTO - GNOCCHI**

#### RISOTTO DI MARE

RISOTTO MIT VERCHIEDENEN FISCHSORTEN

34

#### **RISOTTO**

CREMIGER RISOTTO AN TRÜFFELCREMESAUCE MIT STEINPILZEN UND POULETFLEISCHSTREIFEN

28.50

#### **RISOTTO SAFRANO**

SAFRANRISOTTO MIT CREVETTEN, LEICHTER ZITRONEN-NOTE UND ZUCCHINISTREIFEN 32 50

#### SAFRAN-GNOCCHI

KARTOFFELGNOCCHI AN SAFRANSAUCE MIT LACHSSTREIFEN UND GEMÜSE BRUNOISE

#### GNOCCHI

KARTOFFELGNOCCHI AN WEISSWEINSAUCE UND VERSCHIEDENEN GEMÜSEN 21

# **GEFÜLLTE TEIGWAREN**

#### ORANGEN-SAFRAN-RAVIOLI

GEFÜLLT MIT ORANGEN, RICOTTA, MASCARPONE, SARFRAN UND ESTRAGON, DEKORIERT
MIT OLIVENÖL UND TROCKENTOMATEN
22/26 50

#### LASAGNE AL FORNO

MIT FEINER HACKFLEISCHFÜLLUNG UND KÄSE - ÜBERBACKEN IM HOLZOFEN 25

## **RAVIOLI CON FUNGHI PORCINI**

MIT STEINPILZFÜLLUNG AN FEINER NUSS-RAHMSAUCE 21/28

#### **RAVIOLI CARBONARA**

MIT EI, RAHM UND GEBRATENEM SPECK JULIENNE 19.50/25.50

#### FIORI TARTUFFO

GEFÜLLT MIT RICOTTA, REIBKÄSE, MASCARPONE UND SCHWARZEM TRÜFFEL AN RAHM-NUSS-SAUCE 22/29.50

#### GIRASOLI

MIT WALNUSS UND MASCARPONE GEFÜLLTE GISAOLI AN BUTTERCREMÉSAUCE MIT
GEBRATENEM SPECK, CHERRYTOMATEN UND RUCOLA
19.50/22.50

# **VEGAN / LACTOSE- UND GLUTENFREI**

#### **VEGAN - MEDITERANE RAVIOLI**

GEÜLLT MIT TOFU,GETROCKNETEN TOMATEN,BASILIKUM,SCHNITTLAUCH,OLIVEN,GEWÜRZE AN OLIVENÖL, FRISCHEN KRÄUTERN UND PINIENKERNEN

19/26

# FIORI GEFÜLLT (LACTOSE- UND GLUTENFREI)

MIT GEHACKTEN CHAMPIGNONS UND ZUCCHINI AN OLIVENÖL UND SONNENGETROCKNETE TOMATEN

19/26



# **KINDERMENUS**

# PIZZA PROSCIUTTO

PIZZA MIT SCHINKEN

12

#### PANIERTES SCHWEINSSCHNITZEL

SCHWEINSSCHNITZEL PANIERT MIT POMMES FRÎTES

14

## PENNE ALLA BOLOGNESE

MIT HACKFLEISCH SAUCE

12

# **CHICKEN NUGGETS**

CHICKEN NUGGETS MIT POMMES FRÎTES

## **FLEISCHGERICHTE**

## RINDS-ENTRECÔTE TRANCHIERT (200 GRAMM)

MIT RUCOLA UND GRANA PADANO STREIFEN UND BALSAMICOCREME, DAZU POMMES FÎTES

ODER SAFRANRISOTTO

40.50

# SCHWEINSKOTELETT (200 GRAMM)

VOM GRILL AN PFEFFERSAUCE, GEMÜSE UND POMMES FRÎTES  $31.50 \label{eq:31.50}$ 

#### KALBS-PICATTA

MIT SAFRANRISOTTO ODER TOMATENSPAGHETTI UND GERÖSTETEN PILZEN 42

## KALBSLEBERLI ALLA VENEZIANA

FRISCHES KALBSLEBERLI MIT KARTOFFELGRATIN ODER SAFRANRISOTTO 44.50

#### RINDSFILET (200 GRAMM)

AN PFEFFERSAUCE, BEGLEITET VON BUTTERCREME-TAGLIOLINI ODER KARTOFFELGRATIN 58.50

#### STROGANOFF RINDSFILET

BEGLEITET VON BUTTERCREME-TAGLIOLINI ODER TROCKENREIS 55.50

# POULETBRUST VOM GRILL

MIT KRÄUTERBUTTER, GRILLGEMÜSE UND POMMES FRÎTES 32.50

# FISCH UND MEERESFRÜCHTE

#### SEEZUNGE VOM GRILL

BEGLEITET MIT GRILLGEMÜSE UND KARTOFFELGRATIN OER POMMES FRÎTES ODER TAGLIOLINI

48

#### **DORADENFILET**

DORADENFILET VOM GRILL, BEGLEITET MIT MISCHGEMÜSE UND TAGLIOLINI
38

## LACHSTRANCHE VOM GRILL

MIT FRISCHEM SPINAT UND ZITRONENRISOTTO 38

#### **ZARTER PULPO VOM GRILL**

MIT GEMÜSE UND TAGLIOLINI AN ZITRONENSAUCE

#### **FISCHTELLER**

VERSCHIEDENE FRISCHE FISCHE, SERVIERT MIT GEMÜSE ODER TROCKENREIS
54

# RIESENCREVETTEN (GESCHÄLT)

FLAMBIERT AN COGNAC, SERVIERT MIT SPINAT UND TROCKENREIS 44

HERKUNFT BROT: WIRD TÄGLICH FRISCH IM HAUSE GEMACHT

HERKUNFT UNSERES FLEISCHES UND FISCHES /ORIGIN OF THE MEAT AND FISH USED:

SCHWEINE- KALBS- UND RINDSCHLEISCH : SCHWEIZ

RINDSFILET, RINDSHUFT, ENTRECÔTE: BRASILIEN, IRLAND, ARGENTINIEN

LAMMFLEISCH: NEUSEELAND

POULET: SCHWEIZ, DEUTSCHLAND, UNGARN, DÄNEMARK, FRANKREICH

MEERESFRÜCHTE/CREVETTEN: VIETNAM VONGOLE/MIESMUSCHELN: ITALIEN

SEEZUNGE: NIEDERLANDE SEETEUFEL: ISLAND LACHS: NORWEGEN THUNFISCH: PHILIPPINEN

STEINBUTT - SPANIEN DORADENFILET - GRIECHENLAND

## **HOLZOFENPIZZAS**

#### **MARGHERITA**

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, OREGANO
16

#### NAPOLETANA

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, KAPERN, SARDELLEN, OLIVEN 19.50

#### **DIAVOLA**

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHARFE SALAMI, PEPERONI, PEPERONCINI, ZWIEBELN, EI 23.50

#### **PAESANA**

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, PILZE, SCHINKEN, SPINAT, KNOBLAUCH 22.50

#### CLASSICA

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, ROHSCHINKEN, GRANAPADANO, RUCOLA, BASILIKUMÖL 24.50

# QUATTRO FORMAGGI

TOMATENSAUCE, VIER VERSCHIEDENE FEINE KÄSESORTEN 22

#### FRUTTI DI MARE

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, MEERESFRÜCHTE, KNOBLAUCH 25

# PROSCIUTTO

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, OREGANO 22.50

#### TONNO

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, THUNFISCH, ZWIEBELN 22

# PROSCIUTTO E FUNGHI

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, PILZE 22.50

## **CALZONE (ZUGEDECKT)**

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, PILZE, SPINAT, SCHINKEN, PEPERONI 24.50

#### HAWAII

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, ANANAS 22.50

#### **ORTOLANA**

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, ZUCCHINI, PEPERONI, PILZE, AUBERGINEN 21.50

#### SALAMI

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SALAMI, ZWIEBELN 22

#### **POULFT**

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, POULET, 24

#### RICOTTA E SPINACI

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, RICOTTA, SPINAT 20.50

## **RUCOLA E GORGONZOLA**

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, RUCOLA, SPINAT, GORGONZOLA 23.50

#### SALMONE

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, RAUCHLACHS, ZWIEBELN, ZUCCHETTI

#### QUATTRO STAGIONI

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, PILZE, ARTISCHOCKEN, PEPERONI 23.50

#### CASAGRANDE

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, RINDSCARPACCIO, GRANA
PADANO, RUCOLA, CHERRYTOMATEN, BALSAMICOSAUCE
27.50

#### **PIZZA TONI**

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA,, MASCARPONE, ZUCCHINI, ROHSCHINKEN, CHERRYTOMATEN 28

# **PIZZA LEON**

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA,, SCHINKEN, SCHARFE SALAMI, ZWIEBELN

## **PIZZA NOEL**

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, , BÜNDNERFLEISCH, RUCOLA, GRANA PADANO, BASILIKUMPESTO

29

# PIZZA TIROLESE

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, TIROLERSPECK, ZWIEBELN UND STEINPILZE 26

## **BELLA ESTATE**

TOMATENSAUCE, BUFFALOMOZZARELLA, PROSCIUTTO CRUDO, PESTOSAUCE 29

JEDE ZUSÄTZLICHE AUFLAGE AUFPREIS 3.00

**KLEINE PIZZA** 

REDUKTION CHF 3

# **DESSERTS**

# MONO CAREZZA DI MANDORLE E AMARENA (SEMIFREDDO)

SCHOKODESSERT MIT MANDELCREME, SCHOKOMOUSSE UND KIRSCHGELEEKERN 14.50

#### SUFLE AL CIOCCOLATO

SERVIERT MIT VANILLEGLACÉ, DEKORIERT MIT GERÖSTETEN MANDELN 12.50

#### TOBLERONEMOUSSE AUF WALDFRÜCHTECULLIS

12

#### PANNA COTTA

MIT BEEREN GARNIERT
10

## TIRAMISU

12.50

#### CARAMELKÖPFLI

SERVIERT MIT RAHM 10.00

#### SAISONAL DESSERTS

# GLACÉGENUSS MIT MÖVENPICK

# FRAPPÉ NACH WAHL

WÄHLEN SIE EIN AROMA VON UNSEREN MÖVENPICK-GLACÉ