

LE TRE BRUSCHETTE

Verschiedene Bruschetta Brotscheiben:
Cherrytomaten, Basilikum und Rucola /
Stracciatella-Käse und Sardellen

Fr. 14.-

TARTARE DI TONNO CON VELI DI MELA, STRACCIATELLA, DRESSING AL RIBES E PANE CARASAU

Thunfischtatar mit Apfelscheiben, Stracciatella-
Käse, Johannisbeer-Dressing und Carasau-Brot

Fr. 27.- **NEU**

VELLUTATA DEL GIORNO

Tagessuppe auf Empfehlung des Küchenchefs

Fr. 14.-

TARTARE DI MANZO CON CIALDA DI PARMIGGIANO, PANE TOSTATO, TUORLO IMPANATO, CAPPERI E MAIONESE ALLE ACCIUGHE

Rindstatar serviert mit einem Parmesan-Chip,
Toastbrot, frittiertem Eigelb, Kapern und Sardellen-
Mayonnaise

Fr. 32.-

CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORO E PROSCIUTTO CRUDO

Caprese-Salat mit Büffelmozzarella, Tomaten
und Rohschinken

Fr. 18.- **NEU**

TORTINI DI ZUCCA E PATATE CON NOCI SU FONDUTA DI PARMIGGIANO E PORCINI

Kartoffel-, Kürbis- und Walnuss-Flan serviert auf
einem Käsefondue mit Steinpilzen

Fr. 18.-

SFERE DI MELANZANA SU VELLUTATA DI PEPERONI

Auberginenbällchen auf einer Paprikacreme

Fr. 16.-

ANTIPASTO BOTTEGA 2.0

Stuzzichini-Degustation: verschiedene Vorspeise-
Häppchen (ab 2 Personen)

Fr. 29.- (pro Person)

INSALATA VERDE

Grüner Blattsalat mit hausgemachter Sauce

Fr. 8.-

INSALATA MISTA

Gemischter Salat mit hausgemachter Sauce

Fr. 10.-

FORMENTINO, UOVO E SPECK CROCCANTE

Nüsslisalat mit Ei und knusprigem Speck

Fr. 13.50

ANTIPASTI

INSALATE | STUZZICHINI



PACCHERO ALLA CARBONARA

*Hausgemachte Paccheri-Nudeln nach
originalem Carbonara-Rezept*

Fr. 22.–

SPAGHETTI CALAMARI E COZZE SU PESTO DI PISTACCHI E POMODORINI

*Hausgemachte Spaghetti mit Kalmaren und
Miesmuscheln auf Pistazienpesto, garniert mit
Cherrytomaten*

Fr. 28.–

TAGLIOLINI IN GUAZZETTO DI SCAMPI E GAMBERI

*Hausgemachte Tagliolini an einer Scampi-
und Garnelensauce*

Fr. 28.– **NEU**

TAGLIATELLE STRACCETTI DI MANZO AI TRE PEPI

*Hausgemachte Tagliatelle mit Rindsstreifen an einer
Drei-Pfeffer-Sauce (weiss, rosa und grün)*

Fr. 29.–

PENNE ALL'ARRABBIATA

*Hausgemachte Penne an einer pikanten
Arrabbiata-Sauce*

Fr. 20.–

PACCHERO AL POMODORO A MODO MIO

*Hausgemachte Paccheri-Nudeln an einer
Tomatensauce aus drei verschiedenen
Tomatenarten, Parmesan und Butter*

Fr. 22.–

ORECCHIETTE CREMA DI ZUCCA, FUNGHI PORCINI E CRUMBLE DI AMARETTO

*Frische Orecchiette an einer Kürbiscrème mit
Steinpilzen und Amaretti-Crumble*

Fr. 21.– **NEU**

RAVIOLI CACIO E PEPE, POMODORINI, PISTACCHIO E STRACCIATELLA

*Frische Ravioli mit einer Käse- und Pfefferfüllung,
serviert mit Cherrytomaten, Pistazien und
Stracciatella-Käse*

Fr. 20.–

PASTA FATTA IN CASA | HAUSGEMACHTE TEIGWAREN

Pacchero, Spaghetti, Tagliolino, Tagliatella, Penne

PRIMI PIATTI

PASTA



**FILETTO DI MAIALINO BARDATO AL LARDO,
PROVOLA AFFUMICATA CON SALSА BARBECUE
E POLENTA FRITTA**

Schweinsfilet mit Lardo-Speck und geräuchertem Provolone-Käse an einer Barbecue-Sauce, dazu frittierte Polenta

Fr. 30.– **NEU**

**TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA,
POMODORINI E GRANA**

Feingeschnittenes Rindsentrecôte mit Rucola, Cherrytomaten und Parmesan

Fr. 39.–

**FILETTO DI MANZO CON CONTORNO
A SCELTA (200 G | 300 G)**

Rindsfilet mit Beilage nach Wahl

Fr. 48.– (200 g) / Fr. 56.– (300 g)

**TONNO IN CROSTA DI SESAMO CON CREMA
DI PATATE ALLO ZAFFERANO, POMODORO
CONFIT E CIPOLLA CAMELLATA**

Thunfischsteak in Sesamkruste an einer Safran-Kartoffelcreme, Confit-Tomaten und karamellisierten Zwiebeln

Fr. 39.– **NEU**

**TRANCIO DI SALMONE CON PATATE DOLCI
E PURÈ DI PISELLI**

Lachsfilet serviert mit Süsskartoffeln und Erbsenpüree

Fr. 36.– **NEU**

FRITTURA DI PESCE

Frittierte Meeresfrüchte

Fr. 33.–

CONTORNI | BEILAGEN

Pommes frites

Fr. 9.–

Gemüse

Fr. 9.–

Salat

Fr. 7.–

SECONDI PIATTI

CARNE | PESCE



MARGHERITA

Tomaten, Mozzarella

Fr. 17.-

CALABRESE

Tomaten, Mozzarella und scharfer Salami

Fr. 20.-

PROSCIUTTO E FUNGHI

Tomaten, Mozzarella, Schinken und Champignons

Fr. 20.-

VEGETARIANA

Tomaten, Mozzarella, Aubergine und Peperoni

Fr. 20.-

TONNO E CIPOLLA

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln

Fr. 20.-

 vegetarisch  vegan

Über weitere vegetarische oder vegane Varianten gibt Ihnen unser Servicepersonal gerne Auskunft.

PIZZA BIANCA CON MASCARPONE, CRUDO E RUCOLA

Weisse Pizza mit Mascarpone, Rohschinken und Rucola

Fr. 24.-

PEPERONI, PESTO AL BASILICO E STRACCIATELLA

Tomaten, Mozzarella, Peperoni, Basilikumpesto und Stracciatella-Käse

Fr. 24.-

PIZZA ZUCCHINA, GUANCIALE E SCAMORZA AFFUMICATA

Tomaten, Zucchini, Guanciale-Speck und geräucherter Scamorza-Käse

Fr. 24.- **NEU**

MORTADELLA, STRACCIATELLA E PISTACCHIO

Mozzarella, Mortadella, Stracciatella-Käse und Pistazien

Fr. 24.-

PORCINI, GORGONZOLA E SPECK

Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Gorgonzola und Speck

Fr. 24.-

COSTO PER OGNI INGREDIENTE AGGIUNTO

Aufpreis pro weitere Zutat

Fr. 3.-

PIZZE

LE NORMALI | LE GUSTOSE



TIRAMISU

Klassisches Tiramisu nach italienischer Art

Fr. 11.-

SEMIFREDDO AL PISTACCHIO CON CIOCCOLATO DORATO E GLASSA AI FRUTTI DI BOSCO (🍓)

*Pistazien-Semifreddo mit vergoldeter Schokolade
und Waldbeeren-Glasur (auch vegan erhältlich)*

Fr. 14.- **NEU**

CHEESECAKE: FRUTTI DI BOSCO O CARMELLO

Cheesecake: Beeren oder Karamell

Fr. 11.-

MILLEFOGLIE CON CREMA CHANTILLY E LAMPONI

*Blätterteigschnitte mit Chantilly-Creme und
Himbeeren*

Fr. 11.- **NEU**

TORTINO AL CIOCCOLATO CON GELATO ALLA VANIGLIA E PANNA

Schokoladenküchlein mit Vanilleglace und Rahm

Fr. 12.- **NEU**

SORBETTO CREMOSO AL LIMONE

Cremiges Zitronensorbet

Fr. 10.-

DESSERT
TRADIZIONE | NOVITÀ



MINERAL & ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<i>Elmer Mineralwasser mit / ohne</i> 75 cl	Fr. 6.–
<i>Elmer Mineralwasser mit / ohne</i> 33 cl	Fr. 4.50
<i>Elmer Citro</i> 33 cl	Fr. 4.50
<i>Sinalco</i> 33 cl	Fr. 4.50
<i>Fusetea Lemon / Peach</i> 33 cl	Fr. 4.50
<i>Coca Cola / Coca Cola Zero</i> 33 cl	Fr. 4.50
<i>Apfel Schorle</i> 33 cl	Fr. 4.50
<i>Rivella Rot</i> 33 cl	Fr. 4.50
<i>Schweppes Bitter Lemon / Indian Tonic</i> 50 cl	Fr. 4.50
<i>Fever Tree Indian / Mediterranean / Ginger Beer</i> 20 cl	Fr. 5.–
<i>Ramseier Orangensaft / Apfelsaft / Ananassaft</i> 33 cl	Fr. 5.30
<i>Crodino Aperitif ohne Alkohol</i> 10 cl	Fr. 4.–
<i>San Bitter Aperitif ohne Alkohol</i> 10 cl	Fr. 4.–
<i>San Pellegrino Chinotto</i> 20 cl	Fr. 4.50
<i>Gazosa Citro / Himbeere / Heidelbeer / Grapefruit / Bergamotte / Aranciata dolce / Aranciata amara</i> 35 cl	Fr. 4.50

BIER

Adler Hell vom Fass:

<i>Glas (20 cl)</i>	Fr. 3.50
<i>Stange (30 cl)</i>	Fr. 4.50
<i>Kübel (50 cl)</i>	Fr. 5.50

Adler Fridolin Kundert (dunkel) vom Fass:

<i>Glas (20 cl)</i>	Fr. 3.50
<i>Stange (30 cl)</i>	Fr. 4.50
<i>Kübel (50 cl)</i>	Fr. 5.50

KAFFEE

<i>Espresso</i>	Fr. 4.10
<i>Café Crème</i>	Fr. 4.50
<i>Cappuccino</i>	Fr. 5.–
<i>Latte Macchiato</i>	Fr. 5.50
<i>Espresso corretto</i>	Fr. 6.–
<i>Diverse Teesorten</i>	Fr. 4.50

SPIRITUOSEN, GRAPPA & CO.

Bitte verlangen Sie die Barkarte.

BEVANDE

ANALCOLICHE | ALCOLICHE



HERKUNFT DER VERWENDETEN LEBENSMITTEL

Fleisch:

Rindsentrecôte	Irland
Rindshuft	Schweiz
Rindsschulterspitz	Schweiz
Rindernuss	Schweiz
Kalbshals gerollt	Schweiz
Kalbsnuss	Schweiz
Schweinscarré	Schweiz
Schweinsnierstück lang	Schweiz
Schweinshuft	Schweiz
Schweinshals	Schweiz
Schweinsribs	Schweiz
Schweinsrack	Schweiz
Lammrippen	Neuseeland
Poulet	Schweiz

Fisch:

Thunfisch	Westlicher Indischer Ozean / Malediven
Lachs	Norwegen
Schwertfisch	Nordostatlantik / Spanien
Rote Garnelen	Mittelmeer / Italien
Garnelen	Vietnam
Miesmuscheln	Italien / Holland
Venusmuscheln	Italien
Tintenfisch, Seppien	Westlicher Pazifik / Vietnam
Tintenfisch, Pulpo	Mittlerer Ostatlantik / Italien
Calamari / Tintenfisch	Westlicher Indischer Ozean / Italien
Kabeljau	Nordostatlantik / Spanien

ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

ÖFFNUNGSZEITEN

Sonntag geschlossen

Montag geschlossen

Dienstag bis Donnerstag 11:00 – 14:00 Uhr
17:15 – 23:00 Uhr

Freitag bis Samstag 11:00 – 14:00 Uhr
17:15 – 24:00 Uhr

Alle Preise inkl. MwSt.

INFORMAZIONI
DEKLARATION | ALLERGIEN

