

LE TRE BRUSCHETTE

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

Fr. 14.-

TARTARE DI TONNO, PERLE DI FRUTTO DELLA PASSIONE E STRACCIATELLA SU PANE CARASAU

Thunfischtatar mit Stracciatella-Käse und Perlen
aus Passionsfrucht auf Carasau-Brot

Fr. 27.-

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.-

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 Kalamaren und
Miesmuscheln auf Pistazienpesto, garniert mit
Cherrytomaten*

Fr. 28.–

TAGLIOLINI AL RAGU DI POLPO

*Hausgemachte Tagliolini-Nudeln mit
Tintenfischragout*

Fr. 28.–

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 AL PESTO DI MELANZANE CON PINOLI E STRACCIATELLA 🍷

*Frische Orecchiette mit Auberginenpesto,
Pinienkernen und Stracciatella-Käse*

Fr. 21.–

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 CON LARDO, CREMA DI PATATE VIOLA E GLASSA AI FRUTTI ROSSI

Schweinsfilet mit Lardo-Speck, Creme aus violetten Kartoffeln und einer Glasur aus roten Früchten

Fr. 30.-

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)

ENTRECOTE DI MANZO ALL'ACETO BALSAMICO CON PATATE DOLCI

Rindsentrecôte an einer Balsamico-Sauce, serviert mit Süsskartoffel-Pommes

Fr. 49.-

TRANCIO DI TONNO SCOTTATO, SENAPE AL MIELE E CROCCANTE DI SESAMO CON CIPOLLA CARAMELLATA

Gebratenes Thunfischsteak mit Honigsenf und Sesam, dazu karamellierte Zwiebeln

Fr. 39.-

FILETTO DI BRANZINO CBT SU CREMA DI BARBABIETOLA ROSSA E POLVERE DI LIQUIRIZIA

Niedergegartes Wolfsbarschfilet auf einer Randencreme mit Süssholzpulver

Fr. 36.-

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 BIANCA CON ZUCCHINE POMODORINI E GRANA

Weisse Pizza mit Mozzarella, Zucchini, Cherrytomaten und Grana-Käse

Fr. 24.-

MORTADELLA, STRACCIATELLA E PISTACCHIO

Mozzarella, Mortadella, Stracciatella-Käse und Pistazien

Fr. 24.-

PORCINI, GORGONZOLA E SPECK

Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Gorgonzola und Speck

Fr. 24.-

PIZZE

LE NORMALI | LE GUSTOSE



TIRAMISU

Klassisches Tiramisu nach italienischer Art

Fr. 11.-

CANNOLO SICILIANO SCOMPOSTO

Cannolo Siciliano mit einer süßen Ricottafüllung und Pistaziensplittern

Fr. 11.-

CHEESECAKE – CIOCCOLATO, FRUTTI DI BOSCO, CARMELLO

Cheesecake: Schokolade, Beeren oder Karamell

Fr. 11.-

CUPOLA CON SORPRESA GOLOSA

Ingredienti: *Tortino al cioccolato fondente con un cuore di gelato al cacao, nocciola e frutti di bosco, servito su pan di spagna con crema calda alla vaniglia*

Zutaten: *Küchlein aus dunkler Schokolade mit Kern aus Kakao- und Haselnussglace, serviert auf Biskuitkuchen mit heisser Vanillecreme und Beeren*

Fr. 15.-

GELATO DI MANDORLE E COCCO

Mandel- und Kokosnussglace

Fr. 12.-

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:

<i>Rindsentrecôte</i>	<i>Irland</i>
<i>Rindshuft</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Rindsschulterspitz</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Rindernuss</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Kalbshals gerollt</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Kalbsnuss</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Schweinscarré</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Schweinsnierstück lang</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Schweinshuft</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Schweins Hals</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Schweinsribs</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Schweinsrack</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Lammrippen</i>	<i>Neuseeland</i>
<i>Poulet</i>	<i>Schweiz</i>

Fisch:

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

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

