

G

ANTIPASTI | INSALATE

- Burrata** con asparagi Verdi e acciughe (V) CHF 19
Burrata mit grünem Spargel und Sardellen
Burrata with green asparagus and anchovies
- Carpaccio di manzo** con rucola e scaglie di grana padano CHF 22
Rinds Carpaccio mit Rucola Salat und Grana Padano Käse
Beef carpaccio with rocket salad and Grana Padano cheese
- Vitello Tonnato** CHF 24
Kalbsfilet mit Thunfischsauce
Veal fillet with tuna sauce
- Insalata primavera** con verdure di stagione e hummus (Ve) CHF 19
Frühlingsalat mit saisonalem Gemüse und Humus
Spring salad with seasonal vegetables and hummus
- Insalata indivia** con gorgonzola, pere e melograno (V) CHF 18
Chicorée-Blauschimmel Salat mit Birnen und Granatapfel
Chicory salad with gorgonzola, pears and pomegranate
- Insalata di pollo e avocado** con mais e popcorn CHF 18
Poulet-Avocado Salat mit Mais und Popcorn
Chicken and avocado salad with corn and popcorn

PASTA | RISOTTO | ZUPPA

Minestra verde (Ve) Saisonale grüne Minestrone <i>Seasonal green minestrone</i>	CHF 16
Tortellini in brodo Poulet Brühe mit Tortellini <i>Chicken broth with tortellini</i>	CHF 18
Gnocchi alla Sorrentina (V) Gnocchi mit Tomatensauce und Büffelmozzarella <i>Gnocchi with tomato sauce and buffalo mozzarella</i>	CHF 26
Tagliatelle al ragù di cinghiale Tagliatelle mit Wildschwein Ragout <i>Tagliatelle with wild boar ragout</i>	CHF 31
Grana Padano risotto con quaglia Grana Padano Risotto mit Wachteln <i>Grana Padano risotto with roasted quail</i>	CHF 32
Spaghetti alle vongole e bottarga Spaghetti mit Muscheln und Bottarga <i>Spaghetti with clams and bottarga</i>	CHF 32

SECONDI

- Parmigiana di melanzane (V)** CHF 24
Auberginen-Parmigiana
Aubergine parmigiana
- Baccalà in guazzetto** con pomodorini freschi, capperi e olive CHF 36
Kabeljau mit frischen Tomaten, Kapern und Oliven
Cod with fresh tomato, capers and olives
- Orata in crosta di sale** con purè di patate e fagiolini verdi (*per due*) CHF 44 p.P
Dorade in Salzkruste mit Kartoffelpüree und grünen Bohnen (*für zwei Personen*)
Seabream baked in salt with mashed potatoes and green beans (for two)
- Pollo alla calabrese** con purè di patate e peperoni
Pikante Poulet Calabrese mit Kartoffelpüree und Peperoni CHF 32
Spicy chicken calabrese with mashed potatoes and peppers
- Cotoletta alla Milanese** con insalata di rucola e pomodorini CHF 45
Milanese-Schnitzel vom Kalb mit Rucola und Tomaten Salat
Veal Milanese with rocket and tomato salad
- Fregola sarda con frutti di mare** CHF 36
Sardinischer Fisch Eintopf mit Couscous
Sardinian fish stew with cous cous
- Fegato alla veneziana con puree di patate** CHF 34
Kalbsleber im Venezianischen Stil mit Kartoffelpüree
Veal liver Venetian style with mashed potatoes

DAL GRILL

Filetto di manzo Grilliertes Rindsfilet <i>Grilled beef fillet</i>	CHF 48
Paillard di Vitello Grilliertes Kalbspaillard <i>Grilled veal paillard</i>	CHF 42
Orata Grillierte Dorade <i>Grilled sea bream</i>	CHF 42

CONTORNI

Patatine con Grana Padano (V) Grana Padano Pommes <i>Grana Padano french fries</i>	CHF 6
Asparagi alla griglia (V) Grillierter Spargel <i>Grilled asparagus</i>	CHF 10
Spinaci con aglio e peperoncino (V) Spinat mit Knoblauch und Chili <i>Spinach with garlic and chili</i>	CHF 6
Fagiolini Verdi alla partenopea (V) Grüne Bohnen <i>Parthenope fine beans</i>	CHF 6
Tagliolini cacio e pepe gratinati (V) Tagliolini Gratin mit Käse und Pfeffer <i>Tagliolini gratin with cheese and pepper</i>	CHF 7

DOLCI

Tiramisù all'amaretto Tiramisù mit Amaretto <i>Tiramisù with amaretto</i>	CHF 12
Panna cotta allo yuzu con salsa alle more e croccante di noci Yuzu Panna Cotta mit Brombeersauce und Nuss Crumble <i>Yuzu panna cotta with blackberry sauce and nuts crumble</i>	CHF 16
Zabaione al marsala Marsala Zabaione <i>Marsala zabaione</i>	CHF 14
Toblerone Popart con mousse, gelato, croccante e frutti rossi Toblerone Popart aus Mousse, Glace, Crumble und Beeren <i>Toblerone popart from mousse, ice-cream, crumble and berries</i>	CHF 14
Macaron con vaniglia di Tahiti, mango e salsa al mango Tahiti Vanille Macaron mit Mango und Mango Sauce <i>Tahiti vanilla macaron with mango and mango sauce</i>	CHF 17

FORMAGGI

Selezione di formaggi svizzeri e francesi Auswahl an Schweizer und Französischem Käse <i>Selection of Swiss & French cheeses</i>	CHF 24
---	--------

**CARO OSPITE
SE AVETE QUALCHE ALLERGIA ALIMENTARE VI PREGO DI PARLARE CON IL NOSTRO STAFF!**

**SEHR GEEHRTER GAST,
BEI ALLERGENEN FRAGEN SIE BITTE UNSER PERSONAL!**

**DEAR GUEST
IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY PLEASE SPEAK WITH OUR STAFF!**

DICHIARAZIONE

FLEISCH | MEAT

KALB
VEAL

SCHWEIZ
SWITZERLAND

RIND
BEEF

SCHWEIZ
SWITZERLAND

POULET
CHICKEN

SCHWEIZ
SWITZERLAND

WILDSCHWEIN
BOAR

UNGARN
HUNGARY

FISCH | FISH

KREVETTEN
PRAWNS

VIETNAM
VIETNAM

KABELJAU
COD

NORWEGEN
NORWAY

DORADE
GILTHEAD SEABREAM

PORTUGAL
PORTUGAL