




Speisekarte Herbst 2021

Antipasti / Vorspeisen / Starters




Bruschette con concasse di pomodori/basilico e funghi <i>Bruschette mit Tomaten-Concassée/Basilikum und Pilzen</i> <i>Bruschetta with tomato and basil ragout and mushrooms</i>		14
Insalata autunnale con funghi, zucca e melograno <i>Bunter Herbstsalat mit Pilzen, Kürbis und Granatapfelkernen</i> <i>Autumn salad with mushrooms, pumpkin and pomgranade</i>		16
Melanzane ripiene "Parmigiana il Forno" <i>Aubergine gefüllt mit Tomaten, Mozzarella und Parmesan</i> <i>Eggplant lasagne "Melanzane" with tomatoes, Mozzarella and Parmesan Cheese</i>		18
Prosciutto crudo su letto di insalata con gnocco fritto caldo <i>Rohschinken auf Salatbett mit frittiertem „Brot“</i> <i>Air dried ham with salad leaves and deep fried bread</i>		24
Carpaccio di filetto di manzo "swiss" <i>Carpaccio vom Schweizer-Rindsfilet</i> <i>Swiss Beef Carpaccio</i>		26

Zuppe / Suppen / Soups

Crema di pomodoro con gin <i>Tomatencrème mit Gin</i> <i>Tomato soup with gin</i>		11
Crema di zucca con i suoi semi e olio <i>Kürbiscrème mit seinen Kernen und Öl</i> <i>Pumpkin soup with its seeds and oil</i>		11

**Bitte beachten Sie auch unsere speziellen
Empfehlungen auf der Schiefertafel**
Please see our special offers on the black board

Insalate / Salate / Salads


Insalata verde <i>Grüner Salat</i> <i>Green salad</i>		9
Insalata mista <i>Gemischter Salat</i> <i>Mixed salad</i>		11.5
Insalata formentina <i>Nüsslisalat mit Ei und Speck</i> <i>Lamb`s lettuce with egg and bacon</i>		16
Insalata caprese con bufala (120gr) <i>Tomatensalat mit Büffelmozzarella, Olivenöl und Basilikum</i> <i>Tomato salad with Buffalo Mozzarella, oliveoil and basil</i>		22
Petto di pollo fitness alle erbe e bouquet di insalata <i>Fitnesssteller mit gebratener Pouletbrust und Salatbouquet</i> <i>Large mixed salad fitness style with grilled chicken breast</i>		28

Cari ospiti, informazioni sugli ingredienti che possono scatenare allergie o altre reazioni indesiderate, sono disponibili su richiesta dal nostro personale di servizio.
Werte Gäste, Angaben zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, erhalten Sie auf Anfrage bei unseren Servicemitarbeitern.
Dear guests, information on ingredients that may trigger allergies or other adverse reactions, please contact our service staff.

Herbstgerichte/ Seasonal dishes

Risotto zucca e porri Kürbisrisotto mit Lauch <i>Pumpkin Risotto with leek</i>		24
Risotto con funghi di bosco e formaggi di montagna Risotto mit Waldpilzen und Bergkäse <i>Risotto with wild mushrooms and Swiss alp cheese</i>		24
Risotto alla parmigiana con filetto di cervo sfumato al brandy Parmesanrisotto mit flambierten Hirschfiletstreifen <i>Parmesan risotto with flambeed deer filet</i>		34
Tagliatelle con ragù di cinghiale Hausgemachte Nudeln mit Wildschweinbolognese <i>Housemade pappardelle with game bolognese sauce</i>		28
Salmi di cervo accompagnato da spätzli, cavolo rosso e pera con mirtillo Hirschpfeffer mit Rotkraut und Spaetzli, Preiselbeerbirne <i>Braised deer ragout with red cabbage, housemade Spätzli and cranberry pear</i>		36
Ossobuco di vitello brasato, con concasse di verdure e patate al rosmarino Kalbshaxe geschmort mit Gemüsewürfeln und Rosmarinkartoffeln <i>Braised veal shank with diced vegetables and rosemary potatoes</i>		34

Classici Il Forno / Il Forno Klassiker/ Classics

Spaghetti alla carbonara Spaghetti mit Speck, Ei und Parmesan <i>Spaghetti with bacon, egg and parmesan</i>		24
Cannelloni ripieno con ricotta, speck e radicchio Cannelloni gefüllt mit Ricotta, Speck und Radicchio <i>Pasta tubes stuffed with ricotta, bacon and radicchio</i>		25
Gnocchi alla sorrentina Kartoffelgnocchi mit Tomatensauce und Mozzarella und frischem Basilikum <i>Potato gnocchi with tomato sauce, mozzarella cheese and fresh basil</i>		24
Lasagne alla bolognese fatte in casa Hausgemachte Lasagne Bolognese mit Parmesan gratiniert <i>Housemade Lasagne Bolognese with Parmesan</i>		25
Salmerino "swiss" con patate e verdura Schweizer Lachsforellenfilet mit Salzkartoffeln und Gemüse <i>Grilled filet of Char with potatoes and seasonal vegetables</i>		36
Cotoletta alla milanese (vitello) con patate al rosmarino Cotoletta Milanese "Wienerschnitzel" (Kalb) mit Rosmarinkartoffeln <i>Veal escalope Vienna style with rosemary potatoes</i>		44
Scaloppina di vitello al limone con tagliatelle Kalbsschnitzel an Zironensauce mit Nudeln <i>Veal escalope with lemon sauce and fine noodles</i>		42
Tagliata di manzo svizzero con rucola, parmigiano e patate al rosmarino (200 gr.) Schweizer Rindsentrecôte auf Rucola, Parmesan und Rosmarinkartoffeln <i>Entrecote of Swiss Beef on fresh rucola, Parmesan shives and rosemary potatoes</i>		44