


Speisekarte Winter 2021/22

Antipasti / Vorspeisen / Starters

Insalate / Salate / Salads

Bruschette di pane casareccio con concassè di pomodori e basilico <i>Bruschette mit Tomaten-Concassée und Basilikum</i> <i>Crispy bread with tomato concasse and basil</i>		14
Burrata su insalata invernale con radicchio, arance, finocchi e noci <i>Burrata auf Wintersalat mit Chicorée, Orangen, Fenchel und Nüssen</i> <i>Burrata cheese served with wintersalad of chicoree, oranges, fennel and nuts</i>		20
Straccetti di coniglio allo zafferano su letto di rucola <i>Im Saffransud gegartes Kaninchen „pulled“ auf Ruccolasalat</i> <i>With saffron braised, pulled rabbit on rucola salad</i>		22
Parmigiana di melanzane <i>Auberginen-Lasagne mit Tomatensauce, Mozzarella und Parmesan</i> <i>Aubergine lasagna with tomato sauce, mozzarella cheese and parmesan</i>		18
Tartar di manzo con olio di oliva, scalogno, capperi, cetriolini marinati, focaccia <i>Rindstartar mit Olivenöl, Schalotten, Kapern, Essiggurken, Focaccia</i> <i>Beef tartar with olive oil, onions, capres and gherkins served with Focaccia bread</i>		24
Affettato misto, piatto freddo con carne secca, salumi, formaggi <i>Gemischter Vorspeisenteller mit Trockenfleisch, Salami und Käse</i> <i>Mixed antipasti platter with air-dried meat, salami and mountain cheese</i>		24
Insalata verde <i>Grüner Salat</i> <i>Green lettuce</i>		9
Insalata mista <i>Gemischter Salat</i> <i>Mixed salad</i>		11.5
Insalata formentina con uova e speck <i>Nüsslisalat mit Ei und Speck</i> <i>Lamb`s lettuce with egg and bacon</i>		16.5

Zuppe / Suppen / Soups


Zuppa di pomodoro <i>Tomatensuppe mit frischem Basilikum</i> <i>Tomato soup with fresh basil</i>		12
Minestrone fatto in casa <i>Hausgemachte Minestrone</i> <i>Housemade Minestrone</i>		12
Raviolini di vitello in brodo <i>Bouillon mit Kalbfleischravioli</i> <i>Beef consomme with ravioli stuffed with veal meat</i>		14

Pasta

- Ravioli fatti in casa con ripieno di funghi porcini e ricotta al burro marrone**  **32**
Hausgemachte Ravioli mit Steinpilz-Ricottafüllung, braune Butter
Homemade ravioli with wild mushroom- and ricotta filling, brown butter
- Gnocchi fatti in casa alla sorrentina**  **24**
Hausgemachte Kartoffelgnocchi, Tomatensauce, Mozzarella, frischem Basilikum
Homemade potato gnocchi with tomato sauce, mozzarella cheese and fresh basil
- Lasagne alla bolognese fatte in casa** **25**
Hausgemachte Lasagne Bolognese mit Parmesan gratiniert
Homemade lasagne with bolognese sauce, gratinated with parmesan
- Tagliatelle fatte in casa ai gamberoni con bisque di crostacei** **38**
Hausgemachte Nudeln mit gebratenen Crevetten an Krustentiersauce
Housemade pasta with grilled King Prawns and crustace sauce
- Spaghetti alle Vongole e pomodorini ciliegini** **34**
Spaghetti Vongole mit Cherrytomaten, junger Knoblauch, Petersilie
Spaghetti with clams, cherry tomatoes, garlic and parsley
- Spaghetti alla carbonara** **24**
Spaghetti mit Speck, Ei und Pecorino
Spaghetti with bacon, egg and pecorino

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

Risotti / Risotto

- Risotto ai porcini**  **32**
Steinpilzrisotto
Wild mushroom risotto
- Risotto alla parmigiana con filetto di cervo sfumato al brandy** **36**
Parmesanrisotto mit flambierten Hirschfiletstreifen
Parmesanrisotto with brandy flambeed deer filet

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.

Secondi piatti di carne e pesce

Fisch- und Fleischgerichte

Meat- and fish dishes

Merluzzo con caponata e risotto al vino bianco	42
<i>Kabeljau gebraten, Caponata, Weissweinrisotto</i>	
<i>Pan seared cod fish with caponata vegetables and white wine risotto</i>	
Costoletta alla milanese (vitello) con spaghetti al pomodoro	48
<i>Costoletta Milanese "Wienerschnitzel" (Kalb), Tomatenspaghetti</i>	
<i>Veal escalop "vienna style" with tomato spaghetti</i>	
Brasato di manzo con purè di patate e verdure	38
<i>Rindsschmorbraten mit Kartoffelstock und Gemüse</i>	
<i>Braised beef with mashed potatoes and root vegetables</i>	
Galletto al burro e salvia con patate al rosmarino (Zubereitungszeit 20 Min.)	38
<i>Knuspriges Mistkratzerli mit Salbeibutter und Rosmarinkartoffeln</i>	
<i>Crispy baby chicken with sage butter and rosemary potatoes</i>	
Saltimbocca alla romana con risotto al vino bianco e verdure	42
<i>Saltimbocca Romana mit Weissweinrisotto und Gemüse</i>	
<i>Veal saltimbocca Romana-style with wine risotto and vegetables</i>	
Fegato di vitello alla Veneziana con Rösti di patate	36
<i>Kalbsleber mit Zwiebeln und Kräutern, Rösti</i>	
<i>Pan seared Veal liver with onions and Alpine herbs, Rösti</i>	
Tagliata di manzo svizzero con rucola, parmigiano e patate al rosmarino (200 gr.)	46
<i>Schweizer Rindsentrecôte auf Rucola, Parmesan und Rosmarinkartoffeln</i>	
<i>Sirloin Steak from Swiss beef on rocket salad, parmesan and rosemary potatoes</i>	
Piatto fitness - Petto di pollo con burro alle erbe e verdure al forno	32
<i>Fitnesssteller mit gebratener Pouletbrust, Kräuterbutter und Ofengemüse</i>	
<i>Fitness dish with roasted chicken breast, herbal butter and baked vegetables</i>	

Fuer eine vegane Zubereitung Ihrer Speisen fragen Sie bitte den Servicemitarbeiter. Einzelne Gerichte können wir auch vegan kochen.

For vegan dishes please consult with our service staff, individual dishes can be prepared vegan style

Dessert e Gelati

Tiramisù tradizionale (unsere Spezialität)	14
<i>Hausgemachtes Tiramisu</i>	
<i>Housemade Tiramisu</i>	
Panna cotta con salsa ai lamponi	12
<i>Panna cotta mit Himbeersauce</i>	
<i>Panna cotta with forest berry compote</i>	
Torta della nonna	12
<i>Torta della nonna</i>	
<i>Grandma's custard pie</i>	
Arance con pistacchi, datteri e gelato alla vaniglia	12
<i>Orangensalat mit Pistazien, Datteln, Vanilleglacé</i>	
<i>Marinated Oranges with pistacios, dates and vanilla ice cream</i>	
Torta cioccolato fatta in casa (senza farina), mirtilli, gelato fior di latte	14
<i>Hausgemachter Schokoladenkuchen (ohne Mehl), Cassis, Fior di latte Glacé</i>	
<i>Homemade chocolate cake (without flour), black berry, Fior di latte ice cream</i>	
Conchiglia ripiena di Nutella, panna e ananas	14
<i>Mit Nutella gefüllte Pizzateigtasche, Schlagrahm und Ananas</i>	
<i>Chocolate Pizza with pineapple and whipped cream</i>	
Sorbetto al limone con o senza prosecco	8/12.5
<i>Zitronensorbet mit- oder ohne Prosecco</i>	
<i>Lemon sherbet with- or without Prosecco</i>	
Affogato al caffè "il Forno"	8
<i>Espresso mit einer Kugel Vanilleglacé</i>	
<i>Espresso with vanilla ice cream</i>	

Per i bambini / Für unsere Kleinen / For the kids

Spaghetti alla bolognese		12
<i>Spaghetti mit Bolognese</i>		
<i>Spaghetti with bolognese sauce</i>		
Rigatoni al pomodoro		12
<i>Rigatoni mit Tomatensauce</i>		
<i>Rigatoni with tomato sauce</i>		
Pepite di pollo (fatte in casa) con patatine		18
<i>Poulet-Stückli paniert (hausgemacht) mit Pommes Frites</i>		
<i>Homemade chicken nuggets with french fries</i>		
Pizza topolino (Margherita)		14
Porzione di patatine fritte		3
<i>Portion Pommes Frites</i>		
<i>Portion of french fries</i>		