



ANTIPASTI

VORSPEISE / STARTERS / ENTRÉES

½

1

Salametto nostrano di maiale

Salametto von Schwein - Pork salami - Saucisson de porc typique

12.--

Bruschette con pomodoro e basilico

Veröstete Brotscheibe mit Tomaten und Basilikum

Toasted bread with tomatoes and basil - Bruschetta à la tomate et au basilic

12.--

15.--

Antipastino della casa da condividere

Salametto - fiore di zucca ripieno di fonduta, fritto, crostino con paté – bruschetta con pomodoro, prosciutto e melone – crocchette formaggio e prosciutto

Salametto - mit Fondue gefüllte Kürbisblüte, gebraten, Crostino mit Pastete - Bruschetta mit Tomate, Schinken und Melone - Käse-Schinken-Kroketten

Salametto - pumpkin flower stuffed with fondue, fried, crostini with pate - bruschetta with tomato, ham and melon - cheese and ham croquettes

Salametto - fleur de courge farcie à la fondue, frite, crostino au pâté - bruschetta à la tomate, au jambon et au melon - croquettes au fromage et au jambon

32.--

Fiori di zuccina, ripieni di fonduta, fritti

Fritierte Zucchini Blüten, gefüllt mit Fondue Käse

Fried courgette flowers with cheese fondue

Fleurs de courgettes farcies avec du fromage fondu, frits

17.--

22.--

Tartare classico, di manzo svizzero, con patatine fritte

Schweizer Rindertatar mit Pommes frites

Swiss beef tartare with french fries with French fries

Tartare classique avec de la viande suisse avec des pommes frites

29.--

38.--



ANTIPASTI DI MARE

VORSPEISE AUS DEM MEER / SEAFOOD STARTERS / ENTRÉES DE MER

½

1

Fantasia di antipasti di mare da condividere

32.--

Insalata di polpo tiepida, crostino con burrata e acciughe del Mar Cantabrico, code di gamberi fritte, tartare di ricciola

Warmer Tintenfischsalat, Crouton mit Burrata-Käse und Sardellen aus dem Kantabrischen Meer, gebratene Garnelenschwänze, Bernsteinmakrele-Tartar

Warm octopus salad, crouton with burrata cheese and anchovies from the Cantabrian Sea, fried shrimp tails, amberjack tartare

Salade tiède de poulpe, crouton au fromage burrata et anchois de la mer Cantabrique, queues de crevettes frites, tartare de sériole

Insalata di polpo tiepida con patate e olive taggiasche

24.-- 29.--

Lauwarme, Oktopus-Salat mit Kartoffeln und Oliven

Salad of octopus with potatoes and olives

Salade de poulpe tiède avec des pommes de terre et des olives cailletier

Acciughe del Mar Cantabrico con burrata e crostini

23.--

Sardellen aus dem Kantabrischen Meer mit Burrata-Käse und Croutons

Anchovies of the Cantabrian Sea with burrata cheese and croutons

Anchois de la mer Cantabrique avec fromage burrata et croûtons

Tartare di ricciola con frutto della passione e curry

26.-- 34.--

Adlerfisch-Tartar mit Passionsfrucht und Curry

Amberjack tartare with passion fruit and curry

Tartare de sériole au fruit de la passion et au curry

Code di gamberi fritte con salsa agrodolce

24.-- 29.--

Frittierte Garnelenschwänze mit süß-saurer Sauce

Fried prawn tails with sweet and sour sauce

Queues de crevettes frites à la sauce aigre-douce

POKE BOWL

½

1

Poke Bowl Hawaiiani

18.-- 22.--

con pollo o salmone marinato o tofu, riso basmati, avocado, cavolo rosso, edamame, cipollotto, pomodorini, sesamo tostato, cipolla arrostita, salsa al curry e mango, salsa Ponzu

mit mariniertem Hühnerfleisch oder Lachs oder Tofu, Basmatireis, Avocado, Rotkohl, Edamame, Frühlingszwiebeln, Kirschtomaten, geröstetem Sesam, gerösteten Zwiebeln, Curry- und Mangosauce, Ponzu-Sauce

with marinated chicken or salmon or tofu, basmati rice, avocado, red cabbage, edamame, spring onion, cherry tomatoes, toasted sesame, roasted onion, curry and mango sauce, Ponzu sauce

avec poulet ou saumon ou tofu mariné, riz basmati, avocat, chou rouge, edamame, oignon de printemps, tomates cerises, sésame grillé, oignon rôti, sauce au curry et à la mangue, sauce Ponzu



INSALATE

SALATE / SALAD / SALADES

	½	1
Insalata caprese con mozzarelline di bufala <i>Büffel Mozzarella und Tomaten</i> <i>Buffalo's mozzarella and tomatoes</i> <i>Salade Caprese avec mozzarellas de buffle</i>	18.--	22.--
Insalata Nizzarda <i>Nizza-Salat</i> <i>Salad nicoise</i> <i>Salade niçoise</i>	18.--	22.--
Insalata mista verde <i>Grüner Salat</i> <i>Green salad</i> <i>Salade verte mélangée</i>	10.--	13.--
Insalata mista <i>Gemischter Salat</i> <i>Mixed salad</i> <i>Salade mixte</i>	10.--	13.--

PIATTI VEGETARIANI

SALATE / SALAD / SALADES

	½	1
Fantasia vegetariana <i>Tofu croccante, salsa agrodolce, sformatino di melanzane alla parmigiana, fiore di zucca ripieno di fonduta fritto e verdure pastellate</i> <i>Knuspriger Tofu, Süß-Sauer-Sauce, Auberginenflan mit Parmesan, Zucchini Blüten gefüllt mit Fondue und Gemüse</i> <i>Crunchy tofu, sweet and sour sauce, aubergine flan with parmesan, zucchini flower stuffed with fried fondue and vegetables</i> <i>Tofu croustillant, sauce aigre-douce, flan d'aubergine, parmigiana, fleur de courge farcie de fondue et de légumes enrobés de pâte à frire</i>		28.--
Scaloppe di seitan al Marsala <i>con piramide di riso</i> <i>Seitan-Schnitzel mit Marsala und Reis</i> <i>Seitan escalopes with Marsala and rice</i> <i>Escalopes de seitan au vin Marsala avec pyramide de riz</i>		28.--

PRIMI PIATTI
ERSTER GANG / FIRST COURSE / PLATS PRINCIPAUX

	½	1
Chitarrine alla carbonara	20.--	24.--
Taglierini con funghi porcini trifolati <i>Taglierini mit getrüffelten Steinpilzen</i> <i>Taglierini with truffled porcini mushrooms</i> <i>Taglierini aux cèpes truffés</i>	20.--	24.--
Gnocchi di patate pomodoro, basilico, grana e burro <i>Kartoffelgnocchi mit Tomaten, Basilikum, Grana-Käse und Butter</i> <i>Potato gnocchi with tomato, basil, grana cheese and butter</i> <i>Gnocchi de pommes de terre à la tomate, au basilic, au fromage grana et au beurre</i>	18.--	22.--
Riso Carnaroli alla milanese con osso da midollo <i>Carnaroli-Reis nach Mailänder Art mit Markknochen</i> <i>Carnaroli rice Milanese style with marrow bone</i> <i>Riz carnaroli à la milanaise avec os à moelle</i>	20.--	24.--
Spaghetti di grano duro alle vongole veraci <i>Spaghetti aus Hartweizen mit Venusmuscheln</i> <i>Durum wheat spaghetti with clams</i> <i>Spaghetti de blé dur aux palourdes</i>	24.--	29.--
Linguine fresche all'arrabbiata di scampi <i>Linguine mit Scampi, scharf</i> <i>Linguine with scampi, spicy</i> <i>Linguine fraîches all'arrabbiata avec scampi</i>	23.--	28.--



PIATTI DI PESCE

FISCH / FISH MAIN DISHES / PLATS DE POISSON

Filetti di pesce persico con risotto alle verdure

38.--

Eglifilet mit Risotto mit Gemüse

Fillet of perch with risotto with vegetables

Filets de perche avec risotto aux petits légumes

Fritto di calamari e gamberi con patatine fritte

36.--

Gebratener Tintenfisch und Garnelen mit Pommes frites

Fried squid and prawns with fries

Calamars et crevettes frits avec frites

Filetti di branzino alla griglia

42.--

Gegrillte Seebarschfilets

Grilled sea bass fillets

Filets de bar grillés

Filetti di branzino alla mediterranea

42.--

con patate, olive, pomodorini, capperi e basilico

Seebarsch-filet nach Mittelmeerart mit Kartoffeln, Oliven, Cherrytomaten, Kapern und Basilikum

Bass Mediterranean style with potatoes, olives, cherry tomatoes, capers and basil

Filet de bar à la Méditerranée

Tagliata di tonno alla griglia con rucola e pomodorini

39.--

Gegrilltes Thunfischsteak mit Rucola und Kirschtomaten

Grilled tuna steak with arugula and cherry tomatoes

Steak de thon grillé avec roquette et tomates cerises

Calamari alla brace

36.--

Gegrillter Tintenfisch

Barbecued squid

Calamars grillés au barbecue

PIATTI DI CARNE DALLA PADELLA

FLEISCH / MEAT MAIN DISHES / PLATS DE VIANDE À LA POËLE

Fegato di vitello alla veneta, con rösti dorati

36.--

Kalbsleber Venezianischer-Art mit Rösti

Calf liver Venetian style with rösti

Foie de veau style vénitien, avec rösti

Orecchia d'elefante con rucola e pomodorini e patatine fritte

39.--

Grosses Wiener Schnitzel mit Rauke, Tomaten und Pommes frites

Big breaded veal steak with rocket, tomatoes and French fries

Escalope de veau avec rouquette, tomates cerise et pommes frites

Sminuzzato di vitello alla zurighese con rösti dorati

39.--

Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art mit Rösti

Strips of veal Zurich style, in a mushrooms sauce, with rösti

Concassé de veau façon Zurich avec rösti

Cordon bleu della casa

36.--

con formaggio da raclette e prosciutto cotto e con patatine fritte

Cordon Bleu gefüllt mit Käse und Schinken und Pommes frites

Cordon bleu filled with cheese and ham and French fries

Cordon bleu avec du fromage à raclette et du jambon cuit et avec des frites

Sminuzzato di pollo al curry, con riso e frutta

36.--

Geschnetzeltes Poulet Fleisch an Currysauce, mit Reis und Früchten

Strips of chicken in a curry sauce, with rice and fruits

Concassé de poulet au curry, avec riz et fruits

Cervella di vitello dorata alla milanese

36.--

Goldene Kalbsköpfe nach Mailänder Art

Golden veal brains Milanese style

Cervelle de veau dorée à la milanaise

Costine di maiale alla griglia con patatine

29.50

Gegrillte Schweinerippchen mit Pommes frites

Grilled pork ribs with fries

Côtes de porc grillées avec frites



DESSERT

Cheesecake al mango <i>Mango-Käsekuchen</i> <i>Mango cheesecake</i> <i>Gâteau au fromage à la mangue</i>	13.--
Panna cotta ai frutti di bosco <i>Panna cotta mit Beeren - Panna cotta with berries</i> <i>Panna cotta aux fruits rouges</i>	13.--
Crema Catalana caramellata <i>Katalanische Creme - Catalan cream</i> <i>Crème catalane caramélisée</i>	10.--
Mousse al Toblerone con coulis ai frutti di bosco <i>Toblerone Mousse mit Beeren-Coulis</i> <i>Toblerone mousse with berries coulis</i> <i>Mousse de Toblerone avec coulis de baies</i>	13.--
Composta di ciliegie nere con gelato al fior di panna <i>Schwarzkirschen mit Fior di Panna-Eis</i> <i>Black cherry with fior di panna ice cream</i> <i>Cerises noires avec glace fior di panna</i>	13.--
Tiramisù alla crema di mascarpone <i>Tiramisu mit Mascarpone-Creme</i> <i>Tiramisu with mascarpone cream</i> <i>Tiramisu à la crème de mascarpone</i>	10.--
Torta sbrisolona con gelato al fior di panna <i>Sbrisolona-Kuchen mit Fior di Panna-Eis</i> <i>Sbrisolona cake with fior di panna ice cream</i> <i>Gâteau Sbrisolona avec glace fior di panna</i>	14.--
Sfogliatina croccante ai frutti di bosco <i>Knuspriger Blätterteig mit Beeren</i> <i>Crunchy puff pastry with berries</i> <i>Pâte feuilletée croustillante aux baies</i>	13.--
Tortino al cioccolato fondente <i>Warmes Schokoladen-Kuchlein</i> <i>Dark chocolate lava cake</i> <i>Gâteau à la lave au chocolat noir</i>	13.--
Tortino di mele tiepido con gelato alla vaniglia <i>Warmer Apfelkuchen mit Vanilleeis</i> <i>Warm apple pie with vanilla ice cream</i> <i>Tarte aux pommes chaude avec glace à la vanille</i>	13.--



Semifreddo al cioccolato bianco con croccante all'arancia <i>Semifreddo aus weißer Schokolade mit Orangenkrokant</i> <i>White chocolate semifreddo with orange crisp</i> <i>Semifreddo au chocolat blanc et croustillant à l'orange</i>	13.--
Macedonia di frutta fresca <i>Frischer Fruchtsalat</i> <i>Fresh fruit salad</i> <i>Salade de fruits frais</i>	10.--
Frutti di bosco freschi <i>Frische Beeren</i> <i>Berries</i> <i>Baies fraîches</i>	13.--
Trancio di ananas <i>Ananasscheibe</i> <i>Pineapple slice</i> <i>Tranche d'ananas</i>	10.--
Selezione di sorbetti <i>Sorbet</i> <i>Selection of sorbets</i> <i>Sorbet</i>	12.--
Gelato alla noce con nocino <i>Walnusseis mit Nocino</i> <i>Walnut ice cream with nocino</i> <i>Glace aux noix et au nocino</i>	12.--
Cassata alla Siciliana semifredda <i>Halbgefrorene sizilianische Cassata</i> <i>Semi-frozen Sicilian Cassata</i> <i>Cassata sicilienne semi-glacée</i>	10.--
Gelato fior di panna con amarenata <i>Fior di panna-Eis mit Amarenata</i> <i>Fior di panna ice cream with amarenata</i> <i>Glace Fior di panna à l'amarenata</i>	11.--
Coppa sorbetto/gelato <i>Eisbecher mit 1/2/3 Kugel Sorbet / Eis</i> <i>Ice cream cup with 1/2/3 scoop of sorbet / ice cream</i> <i>Coupe de glace avec 1/2/3 boule(s) de sorbet / de glace</i>	4/7/9.- -