

VORSPEISEN / ANTIPASTI / STARTER

POCHIERTESEI IN KÄSEFONDUE
MIT SPINAT CHF 19

Uovo pochè, fonduta di formaggio e spinacino
Poached eggs with cheese fondue and spinach

VITELLO TONNATO KALBFLEISCH
(BEI NIEDRIGER TEMPERATUR
GEKOCHT)
MIT THUNFISCH SAUCE CHF 23

Magatello di vitello CBT con salsa tonnata
(cottura a bassa temperatura)
Veal(cooked at low temperature) with tuna sauce

RINDSTARTAR MIT KAPPERN,
KARAMELLISIERTEN ZWIEBELN,
SENF UND SARDELLEN 80 GR CHF 23

Tartare di manzo con capperi, cipolle caramellate,
senape ed emulsione di acciughe 80GR
Raw beef tartare with cappers, caramelized onions,
mustard and anchovies 80GR

MARINIERTER LACHS, KNUSPRIGER
FENCHEL UND ORANGE CHF 23

Salmon marinato, finocchi croccanti ed arance
Marined salmon, crispy fennel and orange

MARINIERTES RINDERCARPACCIO
MIT KRÄUTERKÄSE UND PILZEN CHF 23

Carpaccio di manzo marinato con formaggio alle erbe e
funghi
Marinated rind carpaccio whit erbal cheese end
mushrooms

TOMATENSUPPE MIT SAHNE CHF 13
UND SCHNITTLAUCH

Vellutata di pomodoro con panna ed erba cipollina
Tomato soup with cream and chivies

ERSTER GANG / PRIMI PIATTI / MAIN COURSE

SPAGHETTI MIT TOMATENSAUCE UND
BASILIKUM CHF 28

Spaghetti al pomodoro e basilico
Spaghetti with tomato sauce and basil

SAFFRAN RISOTTO MIT KALBSHAXENSCHNITZELN
UND GREMOLADSAUCE (MIT
PETERSILIE,KNOBLAUCH UND ZITRONE) CHF 24

Risotto allo zafferano con bocconcini di ossobuco in
gremolata
Risotto with sliced veal shank and "gremolata" sauce with
parsley, garlic and lemon

RAVIOLI GEFÜLLT MIT RICOTTA
UND SPINAT SERVIERT MIT
AROMATISierter BUTTERSAUCE CHF 24

Ravioli di ricotta e spinaci con crema di burro agli aromi
Ravioli filled with ricotta cheese and spinach served with
flavoured butter sauce.

PIZZOCCHERI AUS VALTELLINA CHF 24
(BUCHWEIZENNUDEL MIT KÄSE, KARTOFFELN
UND WIRSING)

Tradizionali Pizzoccheri della Valtellina
Pizzoccheri from Valtellina(Buchwhet pasta with cheese
potatoes end cabbage

HAUSGEMACHTE RICOTTA-GNOCCHI,
RAUCHERSCHINKEN UND PILZEN CHF 24

Gnocchetti di ricotta fatti in casa,
speck di montagna e verza croccante
Ricotta cheese gnocchi with speck and crispy savoy cabbage

TÄGESSUPPE CHF 15

Zuppa del giorno
Daily Chef's soup

BEILAGEN / CONTORNI / SIDE DISHES

GRÜNER SALAT CHF 6

Insalata verde
Green salad

GEMISCHTER SALAT CHF 7

Insalata mista
Mixed Salad

GEGRILLTES GEMÜSE CHF 8

Verdure alla griglia
Grilled vegetables

CAPRESE SALAT CHF 10

Caprese
Caprese salad

POMMES FRITES / OFENKARTOFFELN CHF 8

Patate fritte / Patate al forno
Fresh fries / Baked potatoes

HAUPTSPEISE / SECONDI / SECOND COURSE

GESCHNETZELTES KALBFLEISCH NACH
ZÜRCHER ART MIT RÖSTI-KARTOFFELN CHF 35

Sminuzzato di vitellina alla Zurighese con rosti di patate
Chopped veal Zurich style with rosti potatoes

RINDSGULASCH CHF 34
MIT KARTOFFELN UND PAPRIKA

Goulasch di manzo alla peprika con patate e peperoni
Paprika goulasch beef with potatoes and peppers

GEBACKENER LACHS, KARTOFFELPÜREE
MIT LIMETTE UND GEMÜSE CHF 32

Salmon, soffice di patate al lime e giardino di verdure
Baked salmon, mashed potatoes with lime and vegetables

GHESCHMORTES RINDFLEISCH
IN ROTWEINSAUCE MIT POLENTA CHF 33

brasato di manzo al vino rosso con polenta taragna
Braised beef with red wine sauce and polenta

AUBERGINE PARMIGIANA CHF 28

Parmigiana di melanzane
Eggplant "PARMIGIANA" style

WOLFSBARSCHFILET MIT SAUTIERTEN
KARTOFFELN UND ARTISCHOCKEN MIT TYMIAN CHF 33

Filetto di branzino con patate saltate e carciofi al timo
Sea bass fillet with sauteed potatoes and artichokes
with tyme

NACHSPEISE / DOLCI / DESSERT

HEISSER SCHOKOLADENKUCHEN
MIT EIS CHF 10

Tortino al cioccolato caldo con gelato
Warm chocolate cakr with ice cream

TIRAMISU' CHF 9

LOHANNISBEERE KÄSEKUCHEN CHF 9

Cheesecake al ribes
Currant cheesecake

MOUSSE MIT VERSCHIEDENEN
SCHOKOLADENTEXTUREN CHF 10

Setteveli di cioccolato
Mousse with different chocolate textures

VANILLE-BAVAROIS MIT FRÜCHTEN CHF 9

Sottobosco di frutta
Vanille bavaois whit fruits

GEMISCHTE EISCREME CHF 3,5

Gelato misto Kugel / Pallina
Mixed Ice Cream

ANANASMARINADE MIT
ZITRUSFRÜCHTEN CHF 8

Marinata di ananas con agrumi
Pineapple with citrus fruits

DIE KLASSIKER / CLASSICI / CLASSICS

PLATTE MIT LOKALEN AUFSCHNITT
UND KÄSE MIT GIARDINIERA CHF 25

Salumi e formaggi locali con giardiniera
Local cold cuts and cheeses with giardiniera

GEGRILLTES RINDFLEISCHFILET CHF 45
180GR. MIT MISCHGEMÜSE

Filetto di manzo 180GR. alla griglia con
verdure di stagione
Grilled fillet of beef 180GR. and seasonal
vegetables

RINDFLEISCHSCHEIBEN 180GR.
MIT MISCHGEMÜSE CHF 39

Tagliata di manzo 180GR. con verdure
di stagione
Grilled fillet of beef 180GR and seasonal
vegetables

VIENER SCHNITZEL PANIERT
MIT POMMES UND GEMÜSE CHF 43

Cotoletta di vitello alla milanese con patate
fritte e verdure saltate
Fried veal cutlet with french and sauteed
vegetables

KINDERMENÜ
MENÜ BIMBI / KIDS MENÜ

KURZE NUDELN MIT CHF 10
TOMATENSAUCE / BOLOGNESE

Pasta corta al pomodoro / Alla Bolognese
Pasta with tomato sauce / Bolognese meat sauce

PANIERTES HÄHNCHENSCHNITZEL
MIT POMMES FRITES GEBRATEN CHF 15

Cotoletta di pollo impanata con patatine fritte
Fried chicken with french fries

RINDFLEISCHHAMBURGER MIT
POMMES FRITES CHF 15

Hamburger con patatine fritte
Beef hamburger with french fries

GEMISCHTE EISCREME CHF 3,5

Gelato misto Kugel / Pallina
Mixed Ice Cream

TÄGLICH GEÖFFNET VON 18.45 BIS 21.30
Aperto tutti i giorni dalle 18.45 alle 21.30
Every day from 6.45pm to 9.30pm

FÜR RESERVIERUNGEN RUFEN SIE DIE
NUMMER AN +41 81 8393555
Prenotazioni al numero +41 81 8393555
For reservation call number +41 81 8393555