



La nostra Osteria

Gli antipasti / Vorspeisen

Gemischter Salat

CHF 12.-

Nüsslisalat, Ei, Croutons/Speck

CHF 13.-/15.-

Grilliertes Gemüse, geräucherte Burrata, Kräuter-Olivenöl

CHF 18.-

4 Stück Bruschetta mit Knoblauch, Tomaten, Basilikum und Peperoncino

CHF 9.-

Kalte Platte mit Aufschnitt, Käse, Focaccia und süsssaurem Gemüse

CHF 22.-

Leicht geräuchertes Schwertfisch-Carpaccio, Kresse und Belper Knolle Käse

CHF 22.-/32.-

Le minestre / Suppen

Fischsuppe

CHF 16.-

Trüffelravioli in Steinpilzessenz

CHF 14.-

Tagessuppe

CHF 10.--

I nostri piatti di pasta / Unsere Pasta-Gerich

Spaghetti:

Agljo Olio Peperoncino Crevetten und Cherry-Tomaten

CHF 18.- / 24.-

Alla Amtriciana, Schweinebacke, Tomatensauce, Knoblauch, Chili und Basilikum

CHF 18.- / 24.-

Kartoffelgnocchi:

an Tomatensauce & Basilikum

CHF 24.- / 30.-

Alla Veneta, Entenragout im eigenen Fond (Bolognese Art)

CHF 26.- / 32.-

Penne:

Anni 80, Tomatenmark, Rahm, Zwiebel und Vodka

CHF 22.- / 26.-

La Pasta Ripiena / Gefüllte Teigwaren

Ravioli mit Ricotta und Spinat

An Butter, Salbei und Grana Padano

CHF 24.- / 30.-

Capellaccio mit Trüffel

An Steinpilzrahmsauce

CHF 28.- / 34.-

Capellaccio Ricotta e Limone

An Butter, Thymian und Grana Padano

CHF 24.- / 30.-

Culurgiones (Sardische Spezialität, gefüllt mit Pecorino, Kartoffeln und Minze)

Serviert auf Tomatensauce

CHF 24.- / 30.-

Tortelli al Brasato

An Rotwein Reduktion

CHF 26.- / 32.-

I secondi di carne / Fleischgerichte

Rinds Entrecôte Caffè de Paris, Gemüse und selbstgemachte Pommes
CHF 46. -

Paniertes Schweinskotlette nach Milanese Art, Gemüse und selbstgemachte Pommes
CHF 36. -

Kalbsleber nach venezianischer Art mit Rösti
CHF 34.-

Kalbs Saltimbocca, Gemüse und Risotto
CHF 42.---

Geschmorte Rindsbacken in Rotwein-Porto Jus und Polenta
CHF 38.-

I secondi di pesce / Fischgerichte

Wolfsbarsch Filet (GR), Kapern, Oliven, Cherrytomaten, Thymian, Petersilie
Bratkartoffeln und Tages Gemüse
CHF 38. –

Rotbarsch all' Acqua Pazza, in einem leichten Sud aus Wasser, Olivenöl, Knoblauch,
Tomatensauce und Kräuter gegart, mit Knoblauchbrot und Wurzelgemüse
CHF 38. –

Riesenkrevette vom Grill nach Katalanische Art
Mit frischer Tomaten-Zwiebeln-Vinaigrette, Olivenöl und Zitronen
CHF 36.-

Wolfsbarsch in der Salzkruste (ab 2 Personen – auf Vorbestellung), Ofenkartoffeln, Tages
Gemüse, Emulsion aus Olivenöl, frischen Kräutern und Zitrone
CHF 52. – p.P.

Dolci della Casa / Hausgemachte Desserts

Tiramisu
CHF 12. -

Apfelküchlein mit Vanillesauce
CHF 12. -

Crema Catalana
CHF 12.-

Panna Cotta mit Saisonfrüchte und Sanddornmark
CHF 12.-

Allergene

Informationen über Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, erhalten Sie auf Anfrage. Unser Servicepersonal gibt Ihnen gerne detaillierte Auskunft.

Herkunft des Fleisches *(falls zutreffend)*

Rindfleisch: CH /

Kalbsfleisch: CH/NL

Schweinefleisch: CH

Geflügel: CH

(Produkte, die mit in der Schweiz nicht zugelassenen Produktionsmethoden hergestellt wurden, sind entsprechend deklariert.)

,

Dopo la chiusura della cucina / Auch nach Küchenschluss

Kalte Platte, Aufschnitt, Käse, Focaccia und süssauer Gemüse
CHF 22.-

4 Stück Bruschetta mit Knoblauch, Tomaten, Basilikum und Peperoncino
CHF 9.-

Pinsa Romana, Tomaten, Mozzarella
CHF 18.-

Pinsa Romana, Tomaten, Mozzarella und Gemüse
CHF 22.-

Pinsa Romana Tomaten, Mozzarella und Rohschinken
CHF 25.-

Pommes
CHF 8.-

Preise

Alle Preise sind in **Schweizer Franken (CHF)** angegeben und **inklusive Mehrwertsteuer (MwSt.)**.