

## ANTIPASTI

Millefoglie di melanzane   v Gegrillte Aubergine im Tomaten-Sugo & geräuchertem Provola	14.5
Polipo grigliato su crema di cavolfiore e crocchette di patate Gegrillter Tintenfisch auf Blumekohlcrème & Kartoffelkroketten	21.5
Carpaccio di manzo con rucola & grana Carpaccio vom Rind mit Rucola & Parmesanspänen	25

## I NOSTRI <SPUNTINI>

Arancini - Frittierte Reisbälle mit Pilzen, Trüffel & Knobli-Dip serviert   v	7
Pane all' aglio - buttriges Röstbrot mit Knoblauch   v	6
Pezzi di parmigiano & olive - Parmesanmöckli mit Oliven   v	7
Bruschette miste - Tomaten   Oliven-Tapenade   Paprika-Auberginencreme   v+	9

## INSALATE

Insalata verde   v+ Grüner Salat	8.5
Insalata mista   v+ Mix aus Blattsalaten mit Sprossen & Kernen	9.5
Valeriana con uovo & speck Saisonaler Nüsslisalat mit Ei & Speck	16

## ZUPPE

Zuppa del giorno Fragen Sie nach der Tages-Suppe	8.5
---	-----

## PASTA

Culurgiones ripieni di patate al pomodoro & basilico   v Sardische Ravioli gefüllt mit Kartoffeln an Tomaten- Basilikumsauce	21.5   27
Linguine al cartoccio con frutti di mare & datterini In Folie gebackene Linguine mit Meeresfrüchten & Datteltomaten	22   29

## RISOTTO

Risotto ai porcini & tartufo nero   v Risotto mit Steinpilzen & schwarzem Trüffel	21.5   26.5
Risotto «Oxen» alla milanese con straccieti di ossobuco Unser «Oxenrisotto» mit Safran & gezupftem Kalbshaxen	23.5   30

## CARNE

Filetto di vitello con lardo di colonnata, gratin di patate e verdure di stagione Kalbsfilet mit Lardo, Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse	58.5
Mare & Monti Kalbsfilet mit Wolfsbarsch, Riesencrevetten, Limettenrisotto & Gemüse	53.5
Stinco di agnello brasato al Chianti Geschmorter Lammhaxen mit Safranrisotto & Gemüse	46.5

## PESCE

Branzino all'acqua pazza In «verrücktem Wasser» gegartes Wolfsbarschfilet mit Salzkartoffeln & Spinat	39
Salmone in camicia con salsa all'aneto Pochiertes Lachsfilet mit Fregola Sarda & Dill-Sauce	38
Gamberoni alla mafiosa Riesencrevetten an pikanter Knoblauchöl-Sauce mit Tagliatelle & Gemüse	31.5   38

## DOLCI

«Büenzlitruckä» Vanille-Crèmeschnitte in Ehren an «Gebrüder Bünzli»	11
Seada sarda con formaggio e miele svizzero Frittierte, süsser Raviolo mit Käsefüllung & Honig	10,5
Affogato al caffè Im Espresso ertrunkene Vanillekugel	9
Tiramisù Mascarponecrème mit Kaffee	11
Tortino al cioccolato Schokotörtchen mit Fior di Latte Glacé	12,5
Piatti di formaggio Käseteller	11.5   16.5
Glacékugel auf Anfrage Vanille   Schokolade   Zitrone   Mocca	4



v = vegetarisch | v+ = vegan

Für Informationen zu Allergenen & Unverträglichkeiten in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt.

## FLEISCH- UND FISCHDEKLARATION

Kalb - Schweiz

Rind - Schweiz, Italien, Irland

Schwein - Schweiz

Geflügel - Schweiz, Frankreich

Lamm - Irland, Neuseeland

Lachs - Schottland, Norwegen

Wolfsbarsch - Frankreich, Türkei, Griechenland

Crevetten / Riesencrevetten - Vietnam ASC Zucht

Tintenfisch - Westlicher pazifischer Ozean

Pulpo - Spanien