

ANTIPASTI

Burrata con Asparagi e pomodorini I v Burrata auf Spargel und Cerry Tomaten	20
Millefoglie di melanzane I v Gegrillte Aubergine im Tomaten-Sugo & Mozzarella	17
Plättli per DUE, salumi, formaggio, antipasto rustico - ab 2 Pers.	32
Vitello Tonnato Kalbsfleisch mit Thunfish Sauce , Cappern und Zwiebel	24 /32

I NOSTRI «SPUNTINI» HAUSGEMACHTE

Arancini 4 stück - Frittierte Reisbälle mit Pilzen, Trüffel & Aioli-Dip serviert I v	12
Pane all'aglio - buttriges Röstbrot mit Knoblauch I v	8
Alici in Beccafico - Gefüllte Sardellen 4 Stück mit Semmelbröseln Limetten-Dip	16

INSALATE

Insalata verde I v+ Grüner Salat	9
Insalata di Rucola con Pesche , Mirtilli e Feta con Scaglie di Mandorle Rucola mit Pfirsich, Blaubeeren , Feta Käse und Mandelblättchen	16
Insalata di Lattughino con Pollo ,Speck, Pomodorini , Crostini di Pane e Parmiggiano Lattich Salat mit Pulet, Speck,Cerry Tomaten , Crutons und Parmesan Dressing	29

ZUPPE

Zuppa del giorno 12
Fragen Sie nach der Tagessuppe

PASTA & RISOTTO

Culurgiones ripieni di patate & pecorino alla Salsa Zafferano e Frutti di Mare 28 | 36
Sardische Ravioli mit Kartoffel-Käsefüllung mit Meresfruchte und Safransauce

Pappardella Ripiena Fatto in casa alla Carbonara 34
Hausgemacht Gefüllte Pappardelle mit Carbonara

Tagliolino fatto in casa al Tartufo Nero Estivo 29 | 36
Hausgemachte Tagliolini mit Schwarze Sommer Truffel

Risotto agli Asparagi con Carpaccio di Gambero Rosso di Mazzara 37
Spargel Risotto mit Carpaccio von Rotes Crevetten von 'Mazzara'

CARNE

Carrè di Agnello in Crosta alle erbe con Panache di Verdure e Jus 53
Lammkarree im Kreutermantel mit Gemüse Panache und Jus

Filetto di Manzo con Patate novelle e Salsa al Pepe Verde 56
Rindsfilet mit Brätler Kartoffel und Grünepeffer Sauce

Faraona con Verdure e Purè di Carote e Vaniglia 46
Perlhüner mit Gemüse und Karotten-Vaniglia Stock

PESCE

Filetto di Orata al Guazetto di Zafferano con Patate lesse e Verdure 46
Doraden Filet auf Bouillabaisse mit Salzkartoffeln und Gemüse

Tonno Croccante su Barba di Frate A.O.P e Salsa al Lime 47
Knuspriger Thunfisch mit Mönchbart A.O.P und Limetten -Dip

CONTORNI

Gemüse 8 | Pommes 7 | Brätlerkartoffel 7 | Weissweinrisotto 7

DOLCI

«Bünzlitruckä» Vanille-Crèmeschnitte in Ehren an «Gebrüder Bünzli»	13
Seada sarda Fatta in Casaa ripiena di formaggio e servita con mirto sardo Hausgemachte, süsser Raviolo mit Käsefüllung & Sardischem Likör	13
Affogato al caffè Im Espresso ertrunkene Vanillekugel	9.5
Tiramisù della Casa Mascarponecrème mit Kaffee	13
Tortino al cioccolato Schokotörtchen mit Vanilleglacé	13
Hausgemachte Cheesecake Semifreddo mit Waldbeeren	13
Glacékugel Vanille Schokolade Zitronensorbet Birne Karamell Kokos	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. 8.1 % MwSt.

FLEISCH- UND FISCHDEKLARATION

Kalb - Schweiz | Rind - Schweiz, Italien, Irland, Australien | Schwein - Schweiz, Deutschland | Lamm - Irland, Neuseeland | Seeteufel - Nordatlantik | Zander - Schweiz, Estland | Crevetten/
Riesengarnelen - Vietnam ASC Zucht | Oktopus - Spanien | Seppioline - Vietnam