

ANTIPASTI

La Burrata v Burrata auf die Drei Cerry Tomaten und Balsamico Vinagrette	18
Millefoglie di melanzane v Gegrillte Aubergine im Tomaten-Sugo & Mozzarella	16
Plättli per DUE, salumi, formaggio, antipasto rustico - ab 2 Pers.	32
Vitello Tonnato Kalbsfleisch mit Thunfish Sauce und Cappern & Rote Zwiebel	24 30

I NOSTRI «SPUNTINI» HAUSGEMACHTE

Arancini 4 stück - Frittierte Reisbälle mit Pilzen, Trüffel & Aioli-Dip serviert v	12
Pane all'aglio - buttriges Röstbrot mit Knoblauch v	8
Alici in Beccafico - Gefülte Sardellen 4 Stück mit Semmelbröseln Limetten-Dip	14
Bruschetta al Pomodoro e Parmesan 3 Stück	9

INSALATE

Insalata verde v+ Grüner Salat	9
Insalata Estiva Rucola Salat mit Pfirsich, Blaubeeren, Feta Käse und Mandelblättchen	16
Insalatissima Blattsalat, Rüebl, Zucchini, und Grillierte Aubergine	17

ZUPPE

Zuppa del giorno 8,5
Fragen Sie nach der Tagessuppe

PASTA & RISOTTO

Culurgiones Ajò 28 | 34
Sardische Ravioli mit Kartoffel-Käsefüllung mit Meresfruchte und Safransauce

La Mia Carbonara 32
Hausgemacht Gefüllte Pappardella mit Carbonara Sauce auf Buttersauce

Tagliolino Tartufo 28 | 34
Hausgemachte Tagliolini mit Schwarze Sommer Truffel

Risotto Pera & Gorgonzola 23 | 29

Risotto mit Birnen & Gorgonzola und Baumnüsse

CARNE

Agnello 48
Lammkarree im Kräutermantel mit Gemüse und Jus

Filetto di Manzo 54
Rindsfilet 180 gr mit Brätler Kartoffel und Grünepeffer Sauce

Faraona 45
Perlhühner mit Gemüse und Karotten-Vaniglia Puré

PESCE

L' Orata 46
Doraden Filet mit Safran Risotto und Gemüse

Tonno Croccante 47
Knuspriger Thunfisch mit Mönchbart A.O.P und Limetten -Dip

CONTORNI

Gemüse 7 | Pommes 6 | Brätlerkartoffel 6 | Weissweinrisotto 6

DOLCI

«Bünzlitruckä» Vanille-Crèmeschnitte in Ehren an «Gebrüder Bünzli»	13
“Seadas “ Hausgemachte, süsser Raviolo mit Käsefüllung & Sardischem Likör	13
Affogato al caffè Im Espresso ertrunkene Vanillekugel	9
Tiramisù della Casa Mascarponecrème mit Kaffee	12
Il Tortino Schokotörtchen mit Flüssige Herz mit Vanilleglacé	13
Cheesecake 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 - Thuna Nordatlantik | Zander - Schweiz, Estland |
Crevetten/Riesengarnelen - Vietnam ASC Zucht | Oktopus - Spanien | Sepioline - Vietnam