

ANTIPASTI

Millefoglie di melanzane l v Gegrillte Aubergine im Tomaten-Sugo & Mozzarella	17
Vitello Tonnato Zart gegartes Kalbfleisch, Thunfisch-Kapern-Sauce.	22 32
Gamberi Knusprige Crevetten, auf Humus und Mandelsplitter	14 20
Tartar di Manzo Rinder-Tatar mit Sommer-Schwarzem Trüffel , Kapern und Zwiebel petalen,	22 31
Tagliere Oxen für 2 Personen Hausgemachte Focaccia, Aufschnitt aus Italien, Käse, Eingelegtes Gemüse	30

I NOSTRI <SPUNTINI> HAUSGEMACHTES

Arancini 3 Stück - Frittierte Reisbälle mit Pilzen, Trüffel & Aioli-Dip serviert l v	9
Pane all'aglio - buttriges Röstbrot mit Knoblauch l v	7
Alici in Beccafico - Gefüllte Sardellen Limetten-Dip	14
Spuntino Oxen - 2 Arancini - 2 Gefüllte Sardellen - 2 Crevetten	16

INSALATE

Caponata Siciliana und Burrata l v Mediterranes Antipasto mit Auberginen und Gemüse in süss-saurer Sauce und Burrata	14
Insalata Mista l v+ Blattsalat-Mix mit Sprossen und Kernen	11
Oxen Salat Herzsalat mit gekochtem Ei, frischer Avocado, knusprigem Bacon und Caesar-Dressing	18

ZUPPE

Zuppa del giorno 8
Fragen Sie nach unserer Tagessuppe

PASTA & RISOTTO

Paccheri di Gragnano alla Vittorio e Burrata I vx 23 |
27
Paccheri in einer speziellen Tomaten-Sauce nach Vittorio-Art und Burrata

Maresotto 29
Risotto di Mare mit Safran, Kirschtomaten, Oktopus und Calamari

Hausgemachte Raviolo di Carne 29
Raviolo di Carne mit Salsa Tricolore: Spinat, Burrata und Tomaten

Tagliolini Sommer-Schwarzem Trüffel 26 | 35
Hausgemachte Tagliolini an einer feinen Tüffelrahmsauce

Linguine Astice 45
Linguine mit halbem Hummer 350 Gramm, Sauce mit Kirschtomaten

CARNE

Cotoletta Milanese 38
Paniertes Appenzeller Schweinskotelett mit Pommes und Zitrone

Faraona 39
Gefüllte Perlhuhnkeule auf Blattspinat und Salzkartoffeln mit Portweinsauce

Filetto di Manzo 35 | 53 | 70
Rindsfilet mit Safranrisotto an Portweinjus. (120 Gramm)
(180 Gramm)
(250 Gramm)

PESCE

Lachs. 38
Lachsmedaillon auf Kartoffelpüree und Brokkoli

Tonno Croccante 40
Knuspriger Thunfisch mit Wakame-Algen und Limetten-Dip

Polipo Grilliato 40
Gegrillter Oktopus mit Kartoffelpüree, Gemüse an einer Zitronensauce

CONTORNI

Pommes 7 | Safranrisotto 8 | Spinat 7 | Gemüse 7 | Butter-Tagliolino 8

DOLCI

«Bünzlitruckä» Vanille-Crèmeschnitte in Ehren an «Gebrüder Bünzli»	7 11
“Seadas “ Hausgemachte, süsser Raviolo mit Käsefüllung & Sardischem Likör	11
Affogato al caffè Im Espresso ertrunkene Vanillekugel	8
Tiramisù della Casa Mascarponecrème mit Kaffee	7 11
Il Tortino Schokotörtchen mit flüssigem Herz, Vanilleglacé	12
Cheescake Hausgemachter Cheescake Semifreddo mit Waldbeeren	7 12
Glacékugel Vanille Schokolade Zitronensorbet Birne Caramel Kokos	4

v = vegetarisch | v+ = vegan

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen,
erhalten Sie von unseren Mitarbeiter/innen

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

DEKLARATION

Fleisch: Kalb - Schweiz | Rind - Schweiz und Australien | Schwein - Schweiz | Perlhuhn -
Frankreich | Aufschnitt - Italien

Schweiz: Kalb-Rind und Schwein

Fisch: Thuna - Lachs Nordatlantik | Doraden - Griechenland | Crevetten / Riesengarnelen -
Argentinien | Oktopus - Marokko | Hummer - Kanada | Sardellen - Nordost Atlantik

Brot: Romers Hausbäckerei - hergestellt in der Schweiz