

ANTIPASTI

Millefoglie di melanzane v Gegrillte Aubergine im Tomaten-Sugo & Mozzarella	17
Ovetto v Violettes Kartoffelpüree mit pochiertem Freriland Ei und schwarzem Trüffel.	16
Gamberi Knusprige Garnelen auf Erbsencreme mit Mandelblättchen.	14 21
Tartar di Manzo Rinder-Tatar mit Burratina , Kapern und Zwiebel	22 32
Tagliere Oxen für 2 Personen Hausgemachte Focaccia, Aufschnitt aus Italien, Käse, Eingelegtes Gemüse	29

I NOSTRI <SPUNTINI> HAUSGEMACHTES

Arancini 3 Stück - Frittierte Reisbälle mit Pilzen, Trüffel & Aioli-Dip serviert v	9
Prosciutto Crudo & Mozzarella di Bufala	13
Alici in Beccafico - Gefüllte Sardellen Limetten-Dip	14
Spuntino Oxen - 2 Arancini - 2 Gefüllte Sardellen - 2 Crevetten	16

INSALATE

Vital Salat v Mesclun-Salat mit marinierter Kürbis, Baumnüssen, Granatapfel und Balsamico-Glasur	16
Insalata Mista v+ Blattsalat-Mix mit Sprossen und Kernen	11
Formentino Nüsslisalat mit Ei, Speck und French-Dressing	15

ZUPPE

Zuppa del giorno 8
Fragen Sie nach unserer Tagessuppe

PASTA & RISOTTO

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

Risotto Milanese 38
Safranrisotto nach Mailänder Art mit zarten Rindsfiletstreifen

Tagliolini Tartufo v 27 | 36
Hausgemachte Tagliolini an einer feinen Tüffelrahmsauce

Frutti di Mare oder Hummer 35 | 37
Spaghetti Chitarra mit frischen Meeresfrüchten und saftigen Garnelen, verfeinert mit Knoblauch, Weisswein und einem Hauch von Chili

CARNE

Cotoletta Milanese 39
Paniertes Appenzeller Schweinskotelett mit Pommes und Zitrone

Pollo 38
Maispoularde Roulade mit Bergkäse und Rohschinken, serviert mit Erbsencreme, Rosenkohl und konfierten Äpfeln

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

Lamm. 43
Zart gebratenes Lammfilet, serviert mit saisonalem Gemüse, cremigem Kartoffelpüree

PESCE

Salmone 39
Lachsmedaillon auf Spinat mit Salzkartoffeln und Randensauce

Tonno Croccante 42
Knuspriger Thunfisch mit Wakame-Algen und Limetten-Dip

Gamberoni 39
Riesengarnelen im knusprigen Speckmantel, angerichtet auf feiner Karottencreme, begleitet von Brokkoli und zarten Burrata-Streifen

CONTORNI

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

DOLCI

Bünzlitruckä Vanille-Crèmeschnitte in Ehren an «Gebrüder Bünzli»	7 11
Affogato Im Espresso ertrunkene Vanillekugel	8
Tiramisù della Casa Mascarponecrème mit Kaffee	7 11
Il Tortino Schokotörtchen mit flüssigem Herz, Vanilleglacé	12
Cheesecake Hausgemachter Cheesecake 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. Lamm - Australien | Schwein - Schweiz | Aufschnitt - Italien

Schweiz: Kalb-Rind und Schwein

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

Brot und Cantucci : Hausgemachte

