

BUFFET

 BUFFET / *BUFFET*

BUFFET DI ANTIPASTI

Mediterranes Vorspeisenbuffet

CHF 27.–

Mediterranean starter buffet

 kleiner Teller / *small plate*

CHF 21.–

BUFFET DI ANTIPASTI E DOLCI

Mediterranes Vorspeisen- & Dessertbuffet

CHF 39.–

Mediterranean starter & dessert buffet

 kleiner Teller / *small plate*

CHF 31.–

BUFFET DI DOLCI

Dessertbuffet

CHF 19.–

Dessert buffet

 kleiner Teller / *small plate*

CHF 14.–

ANTIPASTI

 VORSPEISEN / *STARTERS*

INSALATA ITALIANA A FOGLIE



Italienischer Blattsalat

CHF 11.–

Italian leaf salad

VITELLO TONNATO



Kalter Kalbsbraten mit Thunfisch-Sauce, Tomaten, Gurken und Basilikum

CHF 27.–


Cold veal roast with tuna sauce, tomatoes, cucumber and basil

 klein / *small*

CHF 22.–

MOZZARELLA DI BUFALA CON POMODORI RAMATI E BASILICO



Büffel-Mozzarella mit Ramati-Tomaten und Basilikum

CHF 22.–

Buffalo mozzarella with ramati tomatoes and basil

 klein / *small*

CHF 17.–

INSALATA AUTUNNALE CON GALLINACCI E SCAMORZA ALLA PIASTRA



Herbstsalat mit sautierten Eierschwämmen

und gebratenem Scamorza-Käse

CHF 24.–

Autumn salad with sautéed chanterelles and sautéed scamorza cheese

 klein / *small*

CHF 19.–

FATOUCHE (TÜRKEI)



Fernöstlicher Salat mit Hummus an Tahinasauce und Fladenbrot

CHF 23.–

Oriental salad with hummus and tahina sauce with pita bread

 klein / *small*

CHF 18.–

CARPACCIO DI MANZO CON PARMIGIANO

Rindscarpaccio mit Parmesan

CHF 27.–

Beef carpaccio with Parmesan

 klein / *small*


CHF 22.–

MINESTRE SUPPEN / SOUPS

MINISTRONE CON PANCETTA

-  Minestrone mit Speck CHF 14.–
Minestrone with bacon

HARIRA (MAROKKO)

-  Marokkanische Linsensuppe mit Arganöl CHF 16.–
Moroccan lentil soup with argan oil

CAPPUCCINO DI ZUCCA

- Kürbiscremesuppe mit Milchschaum und Kürbiskernen CHF 15.–
Pumpkin cream soup with frothy milk and pumpkin seeds



RISTRETTO DI MANZO CON PORCINI E POMODORO

-  Rindskraftbrühe mit Steinpilzen und Tomatenwürfeln CHF 15.–
Clear beef soup with boletus and tomato dice


PIZZE

PIZZAS / PIZZAS

PIZZA MARINARA

-  Tomaten, Knoblauch, Oregano und Olivenöl (ohne Käse) CHF 18.–
 *Tomatoes, garlic, oregano and olive oil (without cheese)*


PIZZA MARGHERITA

-  Tomaten, Büffelmozzarella, Oregano und Olivenöl CHF 21.–
Tomatoes, buffalo mozzarella, oregano and olive oil


PIZZA PARMA

- Tomaten, Mozzarella, Parma Schinken, Rucola mit altem Balsamico CHF 27.–
Tomatoes, mozzarella, Parma ham, garden rocket with old balsam vinegar

PIZZA OLIVES D'OR

-  Tomaten, Oliven, Kapernäpfel und gehobelter Parmesan CHF 23.–
Tomatoes, olives, capers and planed parmesan

PIZZA BIANCA AL TARTUFO ESTIVO E OLIO DI TARTUFO

-  Mozzarella, marmorierter Trüffel und Trüffelöl (keine Tomaten) CHF 29.–
Mozzarella, marbled truffle and truffle oil (without tomatoes)

PIZZA MONTANARA

- Tomaten, Mozzarella, Bergkäse, Cherry-Tomaten, Rucola und Bresaola CHF 26.–
Tomatoes, mozzarella, mountain cheese, cherry tomatoes, garden rocket and bresaola

RISO E PASTA

REIS UND PASTA / RICE AND PASTA

RISOTTO CARNAROLI ALLA ZUCCA, PORCINI E BURRATA

Carnaroli-Risotto mit Kürbis, Steinpilzen und Burrata
Carnaroli risotto with pumpkin, boletus and burrata

CHF 33.–
 klein / small CHF 26.–

RAVIOLI AL PLIN

Ravioli mit Fleischfüllung, Salbei, Butter und Reibkäse
Ravioli with meat filling, sage, butter and grated cheese


CHF 28.–
 klein / small CHF 23.–

TAGLIERINI ALLA PANNA CON TARTUFO ESTIVO

Feine Rahmnudeln mit marmoriertem Trüffel
Thin cream noodles with marbled truffle



CHF 39.–
 klein / small CHF 34.–

SPAGHETTINI AI GAMBERONI CON VONGOLE E SALSA DI POMODORO

 Spaghettini mit Riesenkrevetten, Vongole und Tomatensauce
Spaghettini with jumbo shrimps, vongole and tomato sauce


CHF 38.–
 klein / small CHF 33.–

TAGLIATELLE DI MAIS E RISO CON GALLINACCI E POMODORINI

  Mais-Reis-Tagliatelle mit Eierschwämmli und Cherry-Tomaten
Maize-rice tagliatelle with chanterelles and cherry tomatoes

CHF 26.–
 klein / small CHF 21.–

GNOCCHI DI PATATE SALTATI CON FUNGHI, MASCARPONE, PANNA E POMODORO

 Gebratene Kartoffel-Gnocchi mit Pilzen, Mascarpone,
 Rahm und Tomatensauce
*Sautéed potato gnocchi with mushrooms, mascarpone,
 cream and tomato sauce*


CHF 28.–
 klein / small CHF 23.–

SPAGHETTINI O PENNE

SPAGHETTI

ALL'ARRABBIATA, AL POMODORO O ALL'AGLIO, OLIO D'OLIVA E PEPERONCINI

 Spaghettini oder Penne

 Spaghetti
 mit milder oder scharfer Tomatensauce
 oder mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini

CHF 25.–
 klein / small CHF 20.–

Spaghettini or penne



Spaghetti

with mild or hot tomato sauce or garlic, olive oil and peperoncini



PESCE E CROSTACEI

FISCH UND KRUSTENTIERE / *FISH AND CRUSTACEANS*



COZZE E VONGOLE ALLA MARINARA CON CIPOLLE, AGLIO E POMODORI

-  Mies- und Venusmuscheln Seemann's Art
-  mit Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten CHF 34.–
- Mussels and hard clams mariner's style* klein / small CHF 29.–
- with onions, garlic and tomatoes*


BRANZINO INTERO AL FORNO CON OLIVE TAGGIASCHE, LIMONE E CIPOLLA

-  Gebratener Wolfsbarsch mit Taggiasca-Oliven, Zitronen und Zwiebeln CHF 44.–
-  *Sautéed sea bass with taggiasca olives, lemons and onions*


HOUT BI COSBARA (LIBANON)

-  Kleiner Seeteufel im Ofen gebraten mit Knoblauch und Koriander CHF 48.–
-  *Small oven-roasted anglerfish with garlic and coriander*

SOGLIOLA INTERA GRATINATA CON FUNGHI E POMODORO

-  Ganze Seezunge überbacken mit Pilzen und Tomaten CHF 54.–
- Whole sole gratinated with mushrooms and tomatoes*

FRITTURA MISTA DI SARDINE, GAMBERONI E CALAMARI

-  Gebackene Sardinen, Riesenkrevetten und Calamari-Ring CHF 41.–
- Fried sardines, jumbo shrimps and calamari ring* klein / small CHF 32.–

CONTORNI

BEILAGEN / *SIDE DISHES*

TAGLIERINI, RISO, RISOTTO, PATATE LESSE O ARROSTITE, VERDURA

Taglierini, Reis, Risotto, Salz- oder Bratkartoffeln, Gemüse
Taglierini, rice, risotto, boiled or roasted potatoes, vegetables

CARNE

FLEISCH / MEAT

GALLETTO AL FORNO (PREPARAZIONE 20 MIN.)

Poulet im Ofen gebraten (Zubereitung 20 Min.)

CHF 37.–

Oven-roasted chicken (preparation 20 min.)

MEDAGLIONI DI VITELLO AL TARTUFO ESTIVO



Medaillons vom Kalbsfilet mit Rahmsauce und marmoriertem Trüffel

CHF 55.–

Medallions of veal fillet with cream sauce and marbled truffle

klein / small CHF 48.–

FEGATO DI VITELLO ALLA VENEZIANA



Kalbsleber mit Salbei, Glattpetersilie und Zwiebeln

CHF 38.–

Calf's liver with sage, leaf parsley and onions

klein / small CHF 32.–

COSTATA DI MANZO DOPPIA ARROSTITA ALL'OSSO

PER 2-3 PERSONE (PREPARAZIONE 30 MIN.)

Doppeltes Rindsrückensteak am Knochen gebraten

1000g CHF 185.–

für 2-3 Personen (Zubereitung 30 Min.)

Double sirloin steak roasted on bone

for 2-3 persons (preparation 30 min.)

DJAJ M'AMMAR (MAROKKO)



Gebratene Pouletbruststreifen mit Pinienkernen, Rosinen und Sumak

CHF 41.–



Seared chicken breast strips with pine-nuts, raisins and sumak

klein / small CHF 36.–

FILETTO DI MANZO PANTELLERIA



Rosa gebratenes Rindsfilet mit Peperoni, Kapern und Pistazien

200g CHF 62.–

Medium-rare beef fillet with sweet peppers, capers and pistachios

120g CHF 52.–

COTOLETTA DI VITELLO IMPANATA ALLA MILANESE

Paniertes Kalbskotelett Mailänder Art

CHF 48.–

Bread-crumbed veal rib chop Milanese style

CONTORNI

BEILAGEN / SIDE DISHES

TAGLIERINI, RISO, RISOTTO, PATATE LESSE O ARROSTITE, VERDURA

Taglierini, Reis, Risotto, Salz- oder Bratkartoffeln, Gemüse

Taglierini, rice, risotto, boiled or roasted potatoes, vegetables

DOLCI

SÜSSSPEISEN / *DESSERTS*

BUFFET DI DOLCI

Dessert Buffet

CHF 19.–

Dessert buffet

kleiner Teller / *small plate* CHF 14.–

TORTA ALLE MANDORLE CON SPUMA DI PRUGNE E GELATO ALLA VANIGLIA

Mandelkuchen mit Zwetschgenschäum und Vanilleeis

CHF 17.–

Almond cake with plum foam and vanilla ice-cream

CANNOLI ALLA CREMA DI MELA CON GELATO AI CANTUCCI

Cannoli gefüllt mit Apfelcreme und Cantuccieis

CHF 18.–

Cannoli filled with apple cream and cantucci ice-cream

TARTUFO AL CIOCCOLATO SU LIQUORE ALL'UOVO

Schokoladen Tartufo auf Eierlikörspiegel

CHF 17.–

Chocolate tartufo on egg yolk liqueur mirror

ZABAIONE AL MARSALA CON SORBETTO ALL'UVA E BISCOTTI

Marsala-Sabayon mit Traubensorbet und Biscotti

CHF 18.–

Marsala sabayon with grape sorbet and biscotti

UN SALUTINO DALLA PASTICCERIA

KLEINER GRUSS AUS DER PATISSERIE / *GREETINGS FROM THE CONFECTIONERY*

AFFOGATO AL CAFFÈ

GELATO ALLA VANIGLIA CON ESPRESSO E AMARETTO

CANTUCCINI E PANNA MONTATA

Eiskaffee Affogato

CHF 10.–

Vanilleeis mit Espresso und Amaretto, Cantuccini und Rahm

Ice coffee Affogato

Vanilla ice-cream with espresso and amaretto, cantuccini and whipped cream

BICCHIERE DI FICHI AL PORTO CON AMARETTI

Feigen-Portwein-Trifle mit Amaretti

CHF 10.–

Fig-port wine trifle with amaretti

FEIGEN

Vorderasien gilt als die Heimat der Feige. Sie gilt als eine der ältesten Nutzpflanzen und wird in Afrika, Asien und Europa verwendet. Am Mittelmeer trifft man heute fast überall auf die Feige.



Die Feige enthält verdauungsfördernde Enzyme und bakterientötende Substanzen und ist reich an Ballaststoffen. Die Frucht hat gesunde, natürliche Zuckeranteile wie Glukose und Fruktose, die an Mineralstoffe gebunden sind. Außerdem sind Feigen reich an Magnesium, wirken Stress abbauend und stärken Herz

und Kreislauf. Eine 15 Gramm schwere Feige hat nur 10 Kilokalorien und sättigt aufgrund ihres niedrigen Brennwertes enorm.

Für Menschen mit niedrigem Zuckerspiegel, sind Feigen die beste Alternative zu Pralinen. Feigen heben schnell den Glukose-Spiegel, befreien von Nervosität und machen dabei nicht dick. Alle, die gern naschen, sollten immer Feigen zuhause haben.

FIGS

The fig is native to the Middle East and western Asia. It is one of the world's oldest cultivated plants, and is used in Africa, Asia and Europe. Today, figs can be found in a wide range of dishes served throughout the Mediterranean.

Figs contain antibacterial agents and enzymes which aid digestion, as well as being rich in fibre. They also contain healthy natural sugars such as glucose and fructose which are bound to the minerals in the fruit. Figs are also rich in magnesium, can help to reduce stress and strengthen the cardiovascular system. A fig weighing 15 grams contains just 10 calories. This low calorific value means that figs make you feel full for longer.

Figs are also an excellent alternative to sweets and chocolates for people with a low blood-sugar level. They quickly boost glucose levels and ease nerves, without the need to keep an eye on the calories. Figs are perfect for those with a sweet tooth and who enjoy a light snack.

GELATO & SORBETTO

GLACE & SORBET / ICE-CREAM & SORBET

GELATO

CIOCCOLATO, NOCI, STRACCIATELLA, VANIGLIA, CAFFÈ

Glace

pro Kugel / per scoop CHF 4.50

Schokolade, Walnuss, Stracciatella, Vanille, Kaffee

Ice-cream

Chocolate, walnut, stracciatella, vanilla, coffee

SORBETTO

LIMONE, FRAGOLA, LAMPONE, MANGO

Sorbet

pro Kugel / per scoop CHF 4.50

Zitrone, Erdbeer, Himbeer, Mango

Sorbet

Lemon, strawberry, raspberry, mango

PANNA MONTATA

Schlagrahm

CHF 1.50

Whipped cream

Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter über allfällige Unverträglichkeiten und Allergien, um diese zu berücksichtigen.

Please inform our staff about possible intolerances or allergies, so we can pay attention to it.