

ANTIPASTI

Der perfekte Auftakt

Zuppa del giorno 14

Unsere hausgemachte Tagessuppe
Homemade soup of the day

Insalata verde o mista 12

Frischer grüner oder bunter gemischter Salat
Fresh green or mixed seasonal salad

Antipasti vegetariani pugliesi, 1 Per. 2 Per. 15/28 deliziose varianti di verdure

Vegetarische Antipasti aus Apulien,
verschiedene Gemüsevariationen
*Vegetarian antipasti from Apulia, various
vegetable variations*

Antipasti con carne e pesce, 1 Per. 2 Per. 19/36 specialità mediterranee dal mare e dalla terra

Antipasti mit Fleisch und Fisch – mediterrane
Spezialitäten aus Meer und Land
*Antipasti with meat and fish – Mediterranean
specialities from the sea and land*

Rustico - Selezione di Salumi 1 Per. 2 Per. 16/30 e Formaggi

Rustico – Auswahl an Wurst & Käse
*Rustico – Selection of sausages
& cheeses*

Carpaccio di manzo con pinoli, 29/42 rucola e grana padano

Feine Rindercarpaccio-Scheiben mit
gerösteten Pinienkernen, Rucola & Grana
Padano
*Thinly sliced beef carpaccio with pine nuts,
arugula & Grana Padano*

Antipasto dal Mare Tagespreis (Chieda al nostro personale) Vorspeise aus dem Meer (Bitte fragen Sie unser Servicepersonal) *Starter from the Sea (Please ask our staff)*

PRIMI

Italianische Herzenswärme

Lasagna alla pugliese suino 24/32 e manzo

Schichten aus Pasta, Rind- und
Schweinefleischragout – wie bei Nonna
*Traditional Apulian lasagna with pork & beef –
just like Nonna made it*

Melenzane alla parmigiana 21/29

Ofengebackene Auberginen mit
Tomatensugo, geschmolzenem Mozzarella &
Grana Padano
*Baked eggplant with tomato sauce, melted
mozzarella & Grana Padano*

Ravioli ripieni 29

Gefüllte Ravioli – täglich wechselnde Füllung,
liebevoll serviert
*Stuffed ravioli – daily changing filling, lovingly
prepared*

Duetto di gnocchi fatti in casa 32

Zweierlei hausgemachte Gnocchi – ein
Gedicht für Gnocchi-Liebhaber
*Two kinds of homemade gnocchi – soft, rich &
irresistible*

Ragù di Salciccia al suino 31

Herzhaftes Salsiccia-Ragout aus Schweinswurst
mit langer Pasta – voller Würze
*Pork sausage ragout with long pasta – rustic
and comforting*

SECONDI

Für den grossen Genuss

Ossobuco alla Milanese 48

Zart geschmorte Kalbshaxe mit goldenem
Safranrisotto – ein Klassiker der
norditalienischen Küche
*Braised veal shank with saffron risotto –
Milanese tradition at its finest*

Tagliata di manzo (260–280 g) 54 con rucola, Parmigiano, pomodorini confit e patate arrosto

Tagliata vom Rind mit Rucola, Parmesan,
confierten Cherrytomaten und Bratkartoffeln
*Beef Tagliata with arugula, Parmesan, confit
cherry tomatoes and roasted potatoes*

**Polpettone di vitello alla
Mamma Enza, ripieno di prosciutto
cotto e provolone**

44

Kalbshackbraten alla Mamma Enza gefüllt mit
Kochschinken und Provolone
*Meatloaf veal alla Mamma Enza stuffed with
ham and provolone*

**Pesce del giorno o carne
con verdure e contorno**

Tagespreis

(Chieda al nostro personale)
Frischer Tagesfisch oder à la Minute
gebratenes Fleisch mit Marktgemüse & Beilage
(Bitte fragen Sie unser Servicepersonal)
*Fresh fish of the day or pan-fried meat cooked
to order, served with seasonal market
vegetables and a choice of side*

M E N U S O R P R E S A
Kulinarische Überraschung

Menu dello Chef, 4 portate

82

(carne o pesce)
4-Gang-Chefmenü (Fleisch oder Fisch)
Chef's 4-course menu (meat or fish)

P I N S E

knusprig, luftig, unwiderstehlich

**Rustica - Salciccia al suino
e rucola**

28

Salsiccia vom Schwein mit Rucola, Mozzarella
und Tomaten
*Pinsa with pork ragout, mozzarella and
tomatoes*

**Crudo - Prosciutto crudo,
Mozzarella, rucola, formaggio duro**

29

Rohschinken, Mozzarella, Rucola, verfeinert mit
gehobeltem Hartkäse
*Parma ham, mozzarella, arugula, refined with
grated hard cheese*

**Mare e monti - con pesce del
giorno capperi, olive e acciughe**

27

Tagesfisch, Kapern, Oliven & Sardellen
Catch of the day, capers, olives & anchovies

Quattro Formaggi

28

Vier Käsesorten auf knusprigem Boden
Cheese selection on a crispy base

**Siciliana - capperi, olive
e acciughe**

28

Kapern, Oliven & Sardellen
Capers, olives & anchovies

P e r i P i c c o l i

Für unsere kleinen Gäste

Piccolo Pinsa Margherita

15

Kleine Pinse Margherita, inkl. eine Kugel Eis
*Small Pinse Margherita, incl. one scoop of ice
cream*

Lasagnetta

15

Kleine Lasagne, inkl. eine Kugel Eis
Small lasagna, incl. one scoop of ice cream

Pasta al sugo di pomodoro

14

Pasta mit Tomatensauce, inkl. eine Kugel Eis
*Pasta with tomato sauce, incl. one scoop of ice
cream*

F O R M A G G I

Der genussvolle Ausklang

1 Per. 2 Per.

Selezione di formaggi italiani

16/28

Italienische Käseauswahl
Selection of Italian cheeses

D O L C I

Der krönende Abschluss

Dolci diversi, sorbetti e gelati

5/14

Desserts, Glacés & fruchtige Sorbets
Assorted desserts, ice creams & sorbets

Dolci del giorno

14

Überraschung des Tages, nach Ansage
Surprise of the day, as announced

Deklaration

Wenn nicht anders deklariert, verwenden wir für unsere
Gerichte Fleisch und Brot aus der Schweiz. Der Pinsateig
stammt aus Italien und wird von uns gebacken und frisch
belegt. Für unser Carpaccio verwenden wir Filet vom
irischen Rind. Tagesfisch: bitte fragen Sie unser Personal
nach weiteren Informationen zur Herkunft. Gerne geben
wir Ihnen Auskunft zu Allergenen.