

Antipasti

Bruschetta alla Salernitana

Knusprige Brotscheiben mit Datterino Tomaten / Oregano / Knoblauch / Oliven Öl
16.50

Insalata valeriana speck, croutons e uova

Knackiger Nüssli Salat / Speck / Croutons / Ei an unserer legendärer Hausdressing
18.50

Insalata di asparagi verdi e pinoli

Spargelsalat mit grünen Spargeln / Büffelmozzarella / Rucola / Pinienkernen / Parmesansplitter
26.50

Caprese con treccine di mozzarella di bufala

Büffelmozzarella / Tomaten / Basilikum
26.50

Asparagi verdi alla Milanese

grüne Spargeln Mailänder Art mit Parmesan gratiniert / Spiegelei / Parmarohschinken
32.50

Asparagi bianchi e prosciutto crudo Iberico

*frisch gestochener weisser Badischer Jumbo Spargel
(Pata Negra) Sauce Hollandaise*
38.50

Melone e prosciutto crudo di Parma

Charentais Melone mit Parmarohschinken
32.50

Cocktail di gamberetti con avocado in salsa rosa

Crevetten - Cocktail mit Avocado / Sauce Calypso / Toast / Butter
29.50

Tatare di manzo

Tatare vom Angus Rind / Toast / Butter
32.50 / 43.50

Carpaccio di manzo

Carpaccio vom Angus Rind / Rucola / Parmesansplitter
32.50

Vitello tonnato

zartes rosa gebratenes Kalbsfleisch an Tonnato Sauce
32.50 / 39.50

Tatare di tonno pinna gialla

Tatare vom Gelbflossen Thuna Sushi Qualität / Avocado
32.50 / 43.50

Pepata di cozze 🌶️

*PS: es hat so lange es hat
Miesmuscheln aus Oristano Nieddittas
an piccanter Tomaten Knoblauch Kräuter Sauce / Knoblauch Bruschette*
29.50

Primi

Zuppa d`asparagi

Spargel Crème Suppe
14.50

Spaghetti alle vongole

PS: es hat so lange es hat
Spaghetti mit Venusmuscheln / Weisswein / Petersilie
33.50

Spaghetti Mario (Pastificio Mancini)

Spaghetti an piccanter Rinds Tomatenhackfleischsauce / Parmesan
29.50

Tagliatelle Voytila (Hausgemacht)

Tagliatelle an Tomaten Wodka Rahmsauce & Parmesan
29.50

Hausgemachten Ravioli mit verschiedenen Füllungen

i nostri Ravioli fatti in casa con i diversi ripieni
an Butter Salbei & Parmesan
fragen Sie nach unserem Saisonalem Tages Angebot
29.50

Secondi

Filetto di manzo Stroganoff

Sautierte Angus Rindsfilet Würfel Irland Stroganoff mit Cognac flambiert
Zwiebeln / Peperoni / Essiggurken / Champignons / Paprika / Double creme de Gruyere
Tagliatelle burro e salvia (Hausgemacht)
59

Filetto di manzo

Angus Filet Irland
weisse Badische Jumbo Spargeln
Pommes frites
59

Controfiletto di vitello alle spugnole

Kalbssteak an Morchelrahmsauce
Hausgemachte Tagliatelle
weisse Badische Jumbo Spargeln
59

Fish and Chips

Zander Knusperli Filet aus dem Zürichsee / Sauce Tartare
35.50

Filetto di Branzino alla griglia

PS: es hat so lange es hat
Wolfsbarsch Filet auf der Haut Kross gebraten / Bratkartoffeln
weisse Badische Spargeln
48

Pizza

Margherita

*Pomodoro San Marzano DOP / fior di latte mozzarella / Basilico
Tomatensauce San Marzano / Mozzarella `di Blume der Milch` / Basilikum*
21.50


senza piombo

*Pomodoro San Marzano DOP / fior di latte mozzarella diverse verdure
Tomatensauce San Marzano / Mozzarella `di Blume der Milch` / verschiedene Markt Gemüse*
27.50

Calzone

*Pomodoro San Marzano DOP / Ricotta / prosciutto cotto / champignons / uovo
zugedeckte Pizza / Tomatensauce San Marzano / Ricotta / Hinterschinken / Champignons / Ei*
28.50

La bianca ohne Tomatensauce

*fior di latte mozzarella / carciofini / salame piccante / gorgonzola 
Mozzarella `di Blume der Milch` / Artischocken Herzen / scharfe Salami / Gorgonzola*
31.50

GIGI

*Pomodoro San Marzano DOP / fior di latte mozzarella / cipolla / champignons
fuori cottura prosciutto crudo di Parma
Tomatensauce San Marzano / Mozzarella `di Blume der Milch` / Zwiebeln / Champignons
nach dem Backen Parma Rohschinken*
29.50

Regina

*Pomodoro San Marzano DOP / pomodoro datterino
fuori cottura mozzarella di bufala DOP / basilico
Tomatensauce San Marzano / Dattel Tomaten
nach dem Backen Büffel Mozzarella / Basilikum*
26.50

Baronessa Rossa

*Pomodoro San Marzano DOP / pomodoro datterino / basilico
fuori cottura prosciutto crudo di Parma / mozzarella di bufala DOP
Tomatensauce San Marzano / Dattel Tomaten / Basilikum
nach dem Backen Parmarohschinken / Büffel Mozzarella*
29.50

Napoli

*Pomodoro San Marzano DOP / fior di latte mozzarella / capperi / acciughe / oregano
Tomatensauce San Marzano / Mozzarella `di Blume der Milch` / Kapern / Sardellen / Oregano*
26.50

Tonno e cipolla

*Pomodoro San Marzano DOP / fior di latte mozzarella / tonno / cipolla
Tomatensauce San Marzano / Mozzarella `di Blume der Milch` / Thunfisch / Zwiebeln*
26.50

Mario

*Pomodoro S. Marzano DOP / fior di latte mozzarella / uovo / prosciutto cotto / spinaci / champignons
Tomatensauce San Marzano / Mozzarella `di Blume der Milch`
Ei / Hinterschinken / Spinat / Champignons*
27.50

Pizza

Maria

*Pomodoro San Marzano DOP / fior di latte mozzarella / aglio
mascarpone / fuori cottura prosciutto crudo di Parma
Tomatensauce San Marzano / Mozzarella `di Blume der Milch`
Knoblauch / Mascarpone / nach dem Backen Parmarohschinken*
29.50

Don Giovanni

*Pomodoro San Marzano DOP / fior di latte mozzarella / porcini / Salsiccia napoletana / caperi
Tomatensauce San Marzano / Mozzarella `di Blume der Milch`
piccante Schweinswurst / Steinpilze / Kapern*
28.50

Popey

*Pomodoro San Marzano DOP / fior di latte mozzarella / spinaci / uovo / prosciutto cotto
Tomatensauce San Marzano / Mozzarella `di Blume der Milch`
Spinat / Ei / Hinterschinken*
25.50


O sole mio

*Pomodoro San Marzano DOP / fior di latte mozzarella / uovo / olive / prosciutto cotto
Tomatensauce San Marzano / Mozzarella `di Blume der Milch`
Ei / Oliven / Hinterschinken*
26.50

al Salame

*Pomodoro San Marzano DOP / fior di latte mozzarella / salame Milano dolce
Tomatensauce San Marzano / Mozzarella `di Blume der Milch` / Salami Milano*
25.50


Diavola

*Pomodoro San Marzano DOP / fior di latte mozzarella / salame piccante 
Tomatensauce San Marzano / Mozzarella `di Blume der Milch` / scharfer Salami*
27.50

Testarossa

*Pomodoro San Marzano DOP / fior di latte mozzarella /
fuori cottura Prosciutto crudo di Parma / scaglie di parmigiano / rucola
Tomatensauce San Marzano / Mozzarella `di Blume der Milch`
nach dem Backen Parmarohschinken / Rucola / Parmesansplitter*
29.50

DTM

(creazione di Marcel Fässler) qualità Mercedes 
*Pomodoro San Marzano DOP / fior di latte mozzarella / salame piccante / uovo / prosciutto cotto
Tomatensauce San Marzano / Mozzarella `di Blume der Milch`
Ei / scharfer Salami / Hinterschinken*
28.50

Jacques Cornu

(creazione di Jacques Cornu)
*Pomodoro San Marzano DOP / fior di latte mozzarella / speck / cipolla / capperi
Tomatensauce San Marzano / Mozzarella `di Blume der Milch` / Speck / Zwiebeln / Kapern*
27.50

4 Formaggi ohne Tomatensauce

*fior di latte mozzarella / diversi formaggi / rucola
Mozzarella `di Blume der Milch` / diverse Käse Sorten / Rucola*
29.50

Spargel Saison
bis zum Spargelsilvester 24. Juni 2026
frisch gestochene Badische Jumbo Spargeln

auf verschiedene Arten zubereitet
 Fragen Sie nach unserem heutigen
 Pesce fresco / frischer Fisch / Carne / Fleisch
 Tages Preis
 auf Vorbestellung besorgen wir Ihnen gerne
 Ihren fangfrischen Meeres Fisch, Krusten Tiere oder Muscheln

Vini aperti / offene Weine

Schaum Weine

<i>Lunelli – Trento</i>		Imperial 0.75 Liter
Ferrari Perlé – 100 % Chardonnay.....	2016	1 dl 14.50 85

Weiss Weine

<i>Vini Garibaldi – Toscana</i>		
Kryos – igt		Imperial 0.75 Liter
Sauvignon Blanc, Trebbiano, Vermentino, Viognier.....	2022	1 dl 8 56
<i>Ca dei Frati – Brescia / Sirmione doc</i>		

Lugana – Ca dei Frati Sirmione doc		Imperial 0.75 Liter
100 % Lugana.....	2022	1 dl 8 56

<i>Atlantis Berchidda - Sardegna</i>		
Clos – docg		Imperial 0.75 Liter
Vermentino Superiore di Gallura.....	2020	1 dl 8 56

Rot Weine

<i>Livia Fontana – Piemonte</i>		Imperial 0.75 Liter
Barbera d`Alba – docg Superiore Barbera	2021	1 dl 9.90 68

<i>Livia Fontana - Piemonte</i>		Imperial 0.75 Liter
Nebbiolo –Langhe doc	2023	1 dl 10.80 75

<i>Quercetto di Castellina – Toscana</i>		Magnum 1.5 Liter
Sei Chianti Classico – igt Gran Selezione		
Bio 100 % Sangiovese.....	2020	1 dl 11.50 160

<i>Tenuta Hortense - Bolgheri</i>		
Clinio – Bolgheri igt		Imperial 0.75 Liter
100 % Cabernet Franc	2022	1 dl 14 99

<i>Château Calon Ségur – Bordeaux / St - Estephe</i>		
Le Saint Estèphe de Calon Ségur AOP		
56 % Cabernet Sauvignon, 35 % Merlot, 7 % Cabernet Franc, 2 % Petit Verdot	2018	Imperial 0.75 Liter 1 dl 9.80 69

Specialità della casa / Hausgemachte Dessert`s

Affogato Espresso

Giólito Vanille Glace mit Lollo Espresso übergossen
9.80

Sgroppino al Limoncello di Sorrento

Luftiges Citronensorbet mit Limoncello
14.50

Ice Cafe mit Kirsch

Gerührtes Cafe Glace mit Kirsch
14.50

Coupe Danmark

Vanille Glace mit heisser Schokoladensauce übergossen
14.50

Romanoff

Frischer Erdbeeren mit Vanille Eis
14.50

Semifreddo al torrone fatto in casa

Hausgemachtes Halbgefrorenes aus weissem Nougat und Haselnüssen
14.50

Crema Catalana fatta in casa

Hausgemachte Katalanische Creme mit karamelisiertem Zucker
14.50

Tira mi su fatto in casa

Hausgemachtes Tiramisu
14.50

Panna cotta

Hausgemachtes Pannacotta
14.50

i nostri Formaggi

Assaggio di formaggi

Käse Teller
19.50

La nostra selezione di gelato italiano Giólito

Glace Aroma pro Kugel 5

Limone sorbetto

Joghurt

Vaniglia

Fior di latte

Caffé

Nocciola

Cioccolato

Pistachio

Alle Aromen / Sorbettis sind Gluten- und Lactosefrei.

Giólito ist ein ursprungsrechtes italienisches Gelato der Extraklasse. Es überzeugt durch Natürlichkeit, Geschmacksreinheit und den einziartigen Aromen. Giólito stammt aus dem italienischen und bedeutet "Freude und Genuss".