

Antipasti

Bruschetta alla Salernitana

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

Pomodoro e cipolla di Tropea

Tomatensalat / Tropea Zwiebeln / Basilikum
18.50

Insalata di asparagi e pinoli

Spargelsalat / Büffelmozzarella / Rucola / Pinienkernen / Parmesansplitter
26.50

Caprese con mozzarella di bufala

Büffelmozzarella / Tomaten / Basilikum
26.50

Asparagi verdi alla Milanese

grüne Spargeln Mailänder Art mit Parmesan gratiniert / Parmarohschinken
32.50

Asparagi bianchi e prosciutto crudo Iberico

*weisser Badischer Jumbo Spargel Mailänder Art mit Parmesan gratiniert
Ibericorohschinken (Pata Negra)*
38.50

Melone e prosciutto crudo di Parma

Jolly Melone mit Parmarohschinken
32.50

Cocktail di gamberetti in salsa rosa

Crevetten - Cocktail / 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 / Pinienkerne / 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

Fegato di anatara (Rougiè Francia) classico

*PS: es hat so lange es hat
gebratener Französische Entenleber Medaillon`s / gebratene Apfelscheiben (Granny Smith)*
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

Zuppa d`asparagi

Spargel Crème Suppe
14.50

Primi

Spghettini alle vongole

PS: es hat so lange es hat

Spghettini (Pastificio Mancini) mit Venusmuscheln / Weisswein / Petersilie
33.50

Tagliatelle Voytila

Hausgemachte Tagliatelle an Tomaten Wodka Rahmsauce & Parmesan
29.50

Tagliatelle al ragu

Hausgemachte Tagliatelle an Rinds Tomatenhackfleissauce nach Bologneser Art
29.50

Gnocchi di patate al Pesto genovese

Hausgemachte Kartoffel Gnocchi / Basilikum Pesto / Parmesan / Pinienkeren
32.50

Ravioli

Hausgemachte Ravioli / fragen Sie nach unsereren verschiedenen Variationen an Salbei / Butter
32.50

Secondi

Filetto di manzo Stroganoff

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

Rib Eye Steak Black Angus Irland

*saftiges Rinds Hohrücken Steak von der grünen Insel
Bratkartoffeln / weisse Badische Jumbo Spargeln*
58

Controfiletto di vitello alle spugnole

*Kalbssteak an Morchelrahmsauce
weisse Badische Jumbo Spargeln
Hausgemachte Tagliatelle burro e salvia*
62

Fish and Chips

*Zander Knusperli Filet aus dem Zürichsee / Pommes frites
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

*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*

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

Vini aperti / offene Weine

Schaum Weine

Contadi Castaldi – Lombardia

Franciacorta – 100% Chardonnay / Brut Satèn2020

Imperial 0.75 Liter

1 dl 14.50 85

Lunelli – Trento

Ferrari Perlé – 100 % Chardonnay..... 2016

Imperial 0.75 Liter

1 dl 14.50 85

Weiss Weine

Vini Garibaldi – Toscana

Kryos – igt

Sauvignon Blanc, Trebbiano, Vermentino, Viognier..... 2022

Ca dei Frati – Brescia / Sirmione doc

Imperial 0.75 Liter

1 dl 8 56

Lugana – Ca dei Frati Sirmione doc

100 % Lugana..... 2022

Imperial 0.75 Liter

1 dl 8 56

Atlantis Berchidda - Sardegna

Clos – docg

Vermentino Superiore di Gallura..... 2020

Imperial 0.75 Liter

1 dl 8 56

Rot Weine

Vinattieri Ticino – Ticino

Roncaia – doc Merlot del Ticino Riserva 2023

Imperial 0.75 Liter

1 dl 9.40 65

Livia Fontana – Piemonte

Barbera d`Alba – docg Superiore Barbera 2021

Imperial 0.75 Liter

1 dl 9.90 68

Livia Fontana - Piemonte

Nebbiolo –Langhe doc 2023

Imperial 0.75 Liter

1 dl 10.80 75

Quercetto di Castellina – Toscana

Sei Chianti Classico – igt Gran Selezione

Bio 100 % Sangiovese..... 2020

Magnum 1.5 Liter

1 dl 11.50 160

Tenuta Hortense - Bolgheri

Clinio – Bolgheri igt

100 % Cabernet Franc 2022

Imperial 0.75 Liter

1 dl 14 99

Château Calon Ségur – Bordeaux / St - Estephe

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

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

Piatto di frutta fresca

Tages Obst Teller
10.50

La nostra selezione di gelato italiano Giólito

Glace Aroma pro Kugel 5

Limone sorbetto

Vaniglia

Fior di latte

Caffé

Nocciola

Cioccolato

Pistachio

Alle Aromen / Sorbettis sind Gluten- und Lactosefrei.

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