

Antipasti

Insalata verde

Knackiger grüner Kopf Salat / an unserer legendärer Hausdressing
10.50

Insalata mista

gemischter Salat / an unserer legendärer Hausdressing
13.50

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

Caprese con mozzarella di bufala

Büffelmozzarella / Tomaten / Basilikum
26.50

Melone Zerbinati e prosciutto crudo di Parma

Zerbinati Jolly Melone mit Parmarohschinken
32.50

Carpaccio di manzo

Carpaccio vom Angus Rind / Rucola / Pinienkerne / Parmesansplitter
32.50

kaltes Roastbeef

zartes rosa gebratenes Irländisches Rinds Entecôte / Sauce Tartare
32.50

Vitello tonnato

zartes rosa gebratenes Kalbsfleisch an Tonnato Sauce
32.50 / 39.50

Pepata di cozze 🌶️

PS: es hat so lange es hat
Miesmuscheln aus Oristano Nieddittas
an piccanter Tomaten Knoblauch Kräuter Sauce / Knoblauch Bruschette
32.50

Primi

Spaghettini alle vongole

PS: es hat so lange es hat

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

Tagliatelle Vojtila

Hausgemachte Tagliatelle an Tomaten Wodka Rahmsauce & Parmesan
29.50

Tagliatelle al ragu

Hausgemachte Tagliatelle an Rinds Tomatenhackfleissauce nach Bologneser Art
29.50

Tagliatelle ai porcini

Hausgemachte Tagliatelle mit Steinpilzen / Parmesan
33.50

Gnocchi di patate al Pesto genovese

Hausgemachte Kartoffel Gnocchi / Basilikum Pesto / Parmesan / Pinienkernen
32.50

Secondi

Tagliata di controfiletto di Black Angus rucola e grana

Entrecôte Fächer vom Grill vom Black Angus Irland
auf Rucola / Pacchino Tomaten / Parmesansplitter / Bratkartoffeln
56

Filetto di manzo

Angus Rindsfilet Irland / Hausgemachte Tagliatelle ai porcini
65

Costata di vitello alla griglia

Kalbs Kronen Kotelette (CH)
Hausgemachte Tagliatelle ai porcini
67

Zanderknusperli Fitness

Zander Knusperli Filet aus dem Zürichsee / mit Salat Garniture an Hausdressing
39.50

Polpo e patate

lauwarmer Tintenfisch
mit Kartoffeln auf Rucola & Datterino Tomaten Beet
55

Filetto di Branzino alla griglia

PS: es hat so lange es hat Wolfsbarsch Filet auf der Haut Kross gebraten
Bratkartoffeln / Blattspinat
52

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*

Calzone

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

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

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

Vini aperti / offene Weine

Schaum Weine

Contadi Castaldi – Lombardei

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

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

Azienda Agricola Pratello – Lombardia

Mille 1 – doc

Rebo / Merlot 2022

Imperial 0.75 Liter

1 dl 8.20 57

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

Souffle al cioccolato

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern / Vanille Glace
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

La nostra selezione di gelato italiano Giólito

Glace Aroma pro Kugel 5

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".

Fragen Sie nach unseren aktuellen Aromen