



# MENU



## APPETIZER

Arancini – Krustentiere, Fleisch, Mozzarella <sup>v</sup> , Tomaten-Dip <i>Rice balls – crustaceans, meat, mozzarella, tomato dip</i>	à 5
Dose Jahrgangs-Sardinen – Focaccia <i>Can of vintage sardines – focaccia</i>	25
Pinsa – Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Feigen <sup>v</sup> <i>Pinsa – tomatoes, mozzarella, basil, figs</i>	15
Oliven, geröstete Mandeln – Variation <sup>v</sup> <i>Olives and roasted almonds – selection</i>	12
San Daniele Rohschinken – Focaccia <i>San Daniele raw ham – focaccia</i>	19

<sup>v</sup> vegetarisch

Wir informieren Sie gerne über die allergenen Zutaten in unseren Gerichten

Fleisch: Kalb, Schweiz – Rind, Schweiz – Rindsfilet, Irland – Rohschinken, Italien  
Fisch: Bottarga, Italien – Branzino, Italien / Frankreich – Sardinen, Frankreich – Seezunge, Niederlande  
Krustentiere: Italien, Argentinien  
Brot: Schweiz

Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MWST



## VORSPEISEN

Minestrone – Blumenkohl, Sellerie, Kohlrabi <sup>v</sup> <i>Italian vegetable soup – cauliflower, celery, kohlrabi</i>	16
Blattsalat – Tomaten, Balsamico <sup>v</sup> Green salad – tomatoes, balsamic dressing	16
Fenchelsalat – Orangen, Oliven, Pinienkerne, Zitrus Vinaigrette <sup>v</sup> <i>Fennel salad – oranges, olives, pine nuts, citrus vinaigrette</i>	18
Parmigiana – Aubergine, Tomatensauce, Parmesan <sup>v</sup> <i>Eggplant layered – tomato sauce, parmesan cheese</i>	24
Krevetten Carpaccio – Zitrusfrüchte, Sardinenmayonnaise <i>Shrimp carpaccio – citrus fruits, sardine mayonnaise</i>	28
Vitello Tonnato – Tunawürfel, Kapern <i>Veal with tuna sauce – tuna cubes, hijack</i>	34   42

<sup>v</sup> vegetarisch

Wir informieren Sie gerne über die allergenen Zutaten in unseren Gerichten

Fleisch: Kalb, Schweiz – Rind, Schweiz – Rindsfilet, Irland – Rohschinken, Italien  
Fisch: Bottarga, Italien – Branzino, Italien / Frankreich – Sardinen, Frankreich – Seezunge, Niederlande  
Krustentiere: Italien, Argentinien  
Brot: Schweiz

Alle Preise in CHF inkl. 8,1 % MWST



## HAUPTSPEISEN

Pasta alla Norma – Auberginen, Tomaten, Ricotta salata <sup>v</sup> <i>Pasta alla Norma – eggplant, tomato, ricotta salata</i>	26
Fritto Misto – Aioli, Tartar, Zitrone <i>Fried sea food – aioli, tartar sauce, lemon</i>	36
Amalfi-Zitronen-Risotto – Limette, Chili <sup>v</sup> - mit Riesencrevetten + 12 <i>Amalfi-lemon-risotto with lime and chili</i> - with king prawns + 12	29
Branzino alla Ghiotta – Tomaten, Pinienkerne, Kapern <i>Sea bass – tomatoes, pine nuts, capers</i>	46
Kalbspaillard – Babyspinat, Zitronenbutter <i>Veal paillard – baby spinach, lemon butter</i>	47

## BEILAGEN

Babyspinat, Saisonales Gemüse, Rosmarinkartoffeln, Zitronenrisotto, Polenta Bramata, Pommes Allumettes <i>Baby spinach, seasonal vegetables, rosemary potatoes, lemon risotto, polenta bramata, pommes allumettes</i>	8
---	---

<sup>v</sup> vegetarisch

Wir informieren Sie gerne über die allergenen Zutaten in unseren Gerichten

Fleisch: Kalb, Schweiz – Rind, Schweiz – Rindsfilet, Irland – Rohschinken, Italien  
Fisch: Bottarga, Italien – Branzino, Italien / Frankreich – Sardinen, Frankreich – Seezunge, Niederlande  
Krustentiere: Italien, Argentinien  
Brot: Schweiz

Alle Preise in CHF inkl. 8,1 % MWST



## KLASSIKER

Spaghetti - Aglio, Olio e Peperoncino <sup>v</sup> - mit Bottarga + 6 <i>Spaghetti - garlic, olive oil and chili pepper</i> - with Bottarga + 6	26
Gebratene Seezungenfilets – Babyspinat, Mandelbutter <i>Grilled sole fillets – baby spinach, almond butter</i>	54
Bouillabaisse – Fisch, Krustentiere, Fenchel <i>Bouillabaisse – fish, crustaceans, fennel</i>	48
Rindstatar – Cornichons, Brioche (80g   160g) <i>Beef tartare – cornichons, brioche (80g   160g)</i>	28   42
Rindsfilet – Chimichurri, Kräuterbutter, Pommes Allumettes (180g) <i>Beef fillet – chimichurri, herb butter, pommes allumettes (180g)</i>	59

## BEILAGEN

Babyspinat, Saisonales Gemüse, Rosmarinkartoffeln, Zitronenrisotto, Polenta Bramata, Pommes Allumettes <i>Baby spinach, seasonal vegetables, rosemary potatoes, lemon risotto, polenta bramata, pommes allumettes</i>	8
---	---

<sup>v</sup> vegetarisch

Wir informieren Sie gerne über die allergenen Zutaten in unseren Gerichten

Fleisch: Kalb, Schweiz – Rind, Schweiz – Rindsfilet, Irland – Rohschinken, Italien  
Fisch: Bottarga, Italien – Branzino, Italien / Frankreich – Sardinen, Frankreich – Seezunge, Niederlande  
Krustentiere: Italien, Argentinien  
Brot: Schweiz

Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MWST



## DESSERT

Chef's Eiskaffee – Kaffee glacé <i>Homemade coffee ice cream</i>	12
Affogato al Caffé – Vanille glacé, frischer Espresso <i>Vanilla ice cream, fresh espresso</i>	10
Cannoli Siciliani – Ricottacreme <i>Filled Sicilian biscuit – sweet ricotta</i>	14
Mandel Parfait – Schokoladensauce <i>Almond parfait – chocolate sauce</i>	16
Zitronen Panna Cotta – Himbeer Coulis <i>Lemon panna cotta – raspberry coulis</i>	12
Glacé – Vanille, Schoggi, Pistazie <i>Ice cream – vanilla, chocolate, pistachio</i>	5
Sorbet – Erdbeer, Zitrone, Mango <i>Sorbet – strawberry, lemon, mango</i>	5

<sup>v</sup> vegetarisch

Wir informieren Sie gerne über die allergenen Zutaten in unseren Gerichten

Fleisch: Kalb, Schweiz – Rind, Schweiz – Rindsfilet, Irland – Rohschinken, Italien  
Fisch: Bottarga, Italien – Branzino, Italien / Frankreich – Sardinen, Frankreich – Seezunge, Niederlande  
Krustentiere: Italien, Argentinien  
Brot: Schweiz

Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MWST