


VORSPEISEN

Meeresfrüchtesuppe mit Croutons	CHF 20.-
Sautierte Steinpilze mit gebratener Polenta	CHF 18.-
Unser Schneidebrett: Büffelmozzarella oder Burrata, roher Schinken, gebratene Gnocchi	CHF 20.-
Gänsebrust-Carpaccio mit Rucola, Walnüssen und Honig	CHF 19.-
Ligurischer Tintenfisch (Tintenfisch, Kirschtomaten, Kartoffeln, Riviera-Oliven)	CHF 20.-

ERSTE GERICHTE

Risotto, Brie und Granatapfel mit knuspriger Rohschinken-Waffel	CHF 22.-
Pennette bolognese	CHF 18.-
Spaghetti aus Gragnano mit "cacio e pepe"	CHF 20.-
Risotto mit Meeresfrüchten	CHF 25.-
Kartoffelgnocchi mit Hirsch	CHF 23.-

HAUPTGÄNGE

Hähnchen im Korb mit unserer Sauce und rustikalen Kartoffeln	CHF 18.-
Wildschweineintopf mit Polenta-Croutons	CHF 25.-
Geschnittenes Rindfleisch mit Gorgonzola und Radicchio in Rotwein geschmort	CHF 31.-
 Rehrücken ohne Knochen im Baden-Baden-Stil mit Beilagen (nach vorheriger Reservierung mindestens zwei Personen)	CHF 57.-
Barsch mit Butter und Salbei mit Kartoffelwürfeln	CHF 30.-
Venezianische Leber	CHF 21.-
Fritto Misto und unsere Mayonnaise	CHF 28.-

DER RAT DES KÜCHENCHEFS



VORSPEISEN

Millefeuille aus Kartoffeln und Rote Beete mit Taleggio-Creme und knusprigem Speck CHF 23.-

Mazara rotes Garnelentartar mit Citronette-Sauce und Carasau-Brotwaffel CHF 20.-



ERSTE GERICHTE

Carnaroli-Reis mit Zitrusfrüchten und Mazara-Garnelen CHF 25.-

Spaghetti aus Gragnano mit Brokkoli-Creme, knusprigem lardo (Fetter speck) und Granatapfelsauce CHF 23.-



HAUPTGÄNGE

Riesengarnelen auf roter Bohnencreme, Senfpulver, Büffelmozzarella und Hanföl CHF 32.-



Schweinefilet, Glühweinsauce, Spargelcreme und Beerenmayonnaise CHF 35.-

CHARBONNADE UND FONDUES

Charbonnade, seine köstlichen Saucen und Beilagen CHF 50.-
(Kalbfleisch, Rindfleisch, Huhn, Schweinefleisch, 150 g pro Schnitt)
(nach vorheriger Reservierung mindestens zwei Personen)

Fondue Chinoise, seine köstlichen Saucen, seine Beilagen und Brühe CHF 45.-
mit Sherry (Rindfleisch Carpaccio)
(nach vorheriger Reservierung mindestens zwei Personen)

Fondue Bourguignonne, seine köstlichen Saucen und Beilagen CHF 55.-
(Rindfleischstücke 250 g - mögliche Ergänzung CHF 10.- für 150 g)
(nach vorheriger Reservierung mindestens zwei Personen)

DESSERT

Die Widmungen des Küchenchefs DA CHF 8.- A CHF 10.-

Sorbets: CHF 10.-
Trauben und Grappa, Grapefruit und Campari, Walnuss und Nocino,
Zitrone und Wodka

* Sollten Sie an Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien leiden, wenden Sie sich bitte an unsere Informationskarte

MWST 7,7%

DIE KLASSIKER

MARINARA

Rosso Gargano Tomate, Oregano, Knoblauch CHF 10.-

MARGHERITA

Rosso Gargano Tomate, Ghidini Mozzarella CHF 12.-

PUGLIESE

Rosso Gargano Tomate, Ghidini Mozzarella, Zwiebeln CHF 13.-

PROSCIUTTO

Rosso Gargano Tomate, Ghidini Mozzarella, gekochter Schinken CHF 14.-

DIAVOLA

Rosso Gargano Tomate, Ghidini Mozzarella, scharfer Salami CHF 14.-

NAPOLI

Rosso Gargano Tomate, Ghidini Mozzarella, Sizilianische Sardellenfilets, Oregano CHF 14.-

MASCARPONE E RUCOLA

Rosso Gargano Tomate, Ghidini Mozzarella, Mascarpone, Rucola CHF 14.-

PROSCIUTTO E FUNGHI

Rosso Gargano Tomate, Ghidini Mozzarella, gekochter Schinken, Pilze CHF 15.-

TONNO E CIPOLLE

Rosso Gargano Tomate, Ghidini Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln CHF 15.-

VEGETARIANA

Rosso Gargano Tomate, Ghidini Mozzarella, Auberginen, Zucchini, Paprika CHF 15.-

CAPRICCIOSA

Rosso Gargano Tomate, Ghidini Mozzarella, gekochter Schinken, Artischocken, Pilze, schwarze Oliven, sizilianische Sardellenfilets CHF 15.-

QUATTRO STAGIONI

Rosso Gargano Tomate, Ghidini Mozzarella, gekochter Schinken, Artischocken, Pilze, schwarze Oliven CHF 15.-

ROMANA

Rosso Gargano Tomate, Ghidini Mozzarella, sizilianische Sardellenfilets von Sizilien, schwarzen Oliven, Kapern, Oregano CHF 15.-

SICILIANA

Rosso Gargano Tomate, sizilianische Sardellenfilets, schwarze Oliven, Kapern, Oregano CHF 15.-

DER CALZONI

CALZONE LISCIO

Rosso Gargano Tomate, Ghidini Mozzarella, gekochter Schinken CHF 14.-

CALZONE FARCITO

Rosso Gargano Tomate, Ghidini Mozzarella, gekochter Schinken, Pilze, Artischocken CHF 15.-

CALZONE PICCANTE

Rosso Gargano Tomate, Ghidini Mozzarella, scharfer Salami, Ricotta, Pfeffer CHF 16.-

...DER GOURMET

BUFALA MIA

Rosso Gargano Tomate, Büffelmozzarella, Basilikum CHF 15.-

LI MORTAZZA TUA

Ghidini Mozzarella, Venegoni Mortadella, Pistazienkerne, Burratina CHF 17.-

GOLOSISSIMA

Ghidini Mozzarella, Pfeffercreme, Wurst,
Flocken von Parmigiano Reggiano, Basilikum CHF 16.-

FICATA

Ghidini Mozzarella, Ossolano Rohschinken, Burratina,
Feigensenf, Parmigiano Reggiano Flocken CHF 18.-

LA SUBLIME

Ghidini Mozzarella, Wurst, süße Gorgonzola Novari D.O.P., Oliven CHF 16.-

NAPOLI MIA

Ghidini Mozzarella, Wurst, Friarielli CHF 17.-

LA DELIZIOSA

Rosso Gargano-Tomate, Ghidini-Mozzarella, D.O.P. Taleggio, Speck CHF 15.-

LA GENEROSA

Rosso Gargano Tomate, Ghidini Mozzarella, Ricotta, Baumnüsse, Radicchio CHF 16.-

✿ ERGÄNZUNG DER GESAMTEN MEHLMISCHUNG CHF 2.-

✿ Für Substanzen, die Allergien oder andere Nebenwirkungen verursachen können, fordern Sie die entsprechende Informationskarte an

✿ MWST 7,7%