

DINING EXPERIENCE

4-Gang Menu	menu 4 courses	110.00
5-Gang Menu	menu 5 courses	125.00

SALATE | SALADS

Gemischter Salat 12.80
 Mixed salad

INSALATA CAPRESE
Tomaten mit Mozzarella, Basilikum, Olivenöl, Balsamicocreme
VS 16.80
 Tomatoes with mozzarella, basil & olive oil

INSALATA ROMANTICA
Salatteller mit Pouletbruststreifen u. Croûtons VS 22.80
 Chicken breast strips on a large salad with croutons HG 27.80

VORSPEISEN | STARTERS

Tagessuppe 10.80
 soup of the day

Pizzabrot mit Knoblauch, hausgemacht 8.80
 Homemade pizza bread with garlic

Crostini mit Tomaten, Artischocken, Steinpilzcerme, Olivencreme 16.80
 Crostini with tomatoes, artichokes, porcini mushroom cream, olive cream

Crevetten an hausgemachter Cocktailsauce mit Avocado 17.80
 Shrimps on homemade cocktail sauce with avocado

Lachscarpaccio mit Rucola VS 24.80
 Salmon carpaccio with arugula HG 29.80

Rindscarpaccio mit Rucola u. Parmesan VS 24.80
 Raw beef with arugula & parmesan HG 29.80

Rindstartar mit Zwiebeln u. Kapern dazu Toast VS 24.80
 Beef tartar with onions & capers with toast HG 32.80

PIZZA

NAPOLI

Tomaten, Mozzarella, Oregano, Sardellen, Kapern 19.80
 Tomatoes, mozzarella, oregano, anchovies, capers

FUNGHI

Tomaten, Mozzarella, Oregano, Champignons 21.80
 Tomatoes, mozzarella, oregano, mushrooms

PROSCIUTTO

Tomaten, Mozzarella, Oregano, Schinken 22.80
 Tomatoes, mozzarella, oregano, ham

GORGONZOLA SPECIALE

Tomaten, Mozzarella, Oregano, Gorgonzola, Sardellen, Knobl., Zwiebeln 24.80
 Tomatoes, mozzarella, oregano, Gorgonzola, anchovies, garlic, onions

VEGETARIANA

Tomaten, Mozzarella, Oregano, saisonales Gemüse 23.80
 Tomatoes, mozzarella, oregano, various vegetables

TONNO

Tomaten, Mozzarella, Oregano, Thunfisch, Zwiebeln 22.80
 Tomatoes, mozzarella, oregano, tuna, onions

QUATTRO STAGIONI

Tomaten, Mozzarella, Oregano, Champignons, Schinken, 25.80
 Artischocken, Peperoni, Oliven
 Tomatoes, mozzarella, oregano, mushrooms, ham, artichokes,
 peppers, olives

CALABRESE

Tomaten, Mozzarella, Oregano, scharfe Salami, Zwiebeln 23.80
 Tomatoes, mozzarella, oregano, spicy salami (pepperoni), onions

CONTADINA

Tomaten, Mozzarella, Oregano, Speck, Zwiebeln 23.80
 Tomatoes, mozzarella, oregano, bacon, onions

PADRONE

Tomaten, Mozzarella, Oregano, Rindfleischstreifen, Peperoni 29.80
 Tomatoes, mozzarella, oregano, beef stripes, pepperoni

DI PARMA

Tomaten, Mozzarella, Oregano, Parmaschinken, 27.80
 Tomatoes, mozzarella, oregano, prosciutto

HANDGEMACHTE PASTA | HOME MADE PASTA

FAGOTTO 27.80
Spinat-Ricotta-Füllung
an Tomatenrahmsauce und mit Käse überbacken
with spinach & ricotta, baked

Risotto mit Steinpilzen 28.80
Risotto with porcini mushrooms

RAVIOLI DELIZIA 29.80
mit Steinpilzen u. Trüffel an Rahmsauce
überbacken mit Parmesan
with porcini mushrooms, truffles, on cream sauce, baked

RAVIOLI DI CARNE 29.80
Kalbfleischravioli an Tomatensauce mit Basilikum
Veal ravioli on tomato sauce with basil

SPAGHETTI / STROZZAPRETTI (HOMEMADE)

MADURAI 27.80
mit Pouletstreifen an Curryrahmsauce
with chicken strips on curry cream sauce

SALMONE 28.80
mit Lachs u. Dill an Rahmsauce
with salmon & dill on cream sauce

PADRONE 29.80
mit Kalbfleischstreifen u. Peperoni an Tomatenrahmsauce
with veal & peppers on tomato cream sauce

SCOGLIO 33.80
mit Meeresfrüchten u. Cherrytomaten
with seafood and cherry tomatoes

VOM KALB | VEAL (CH)

Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei in Butter mit Weisswein	44.80
Veal cutlets w. Parma ham and sage butter with white wine	
Kalbsschnitzel Milanese in Ei und Parmesan gebraten	45.80
Veal cutlets roasted in egg and parmesan cheese	
Zürcher Kalbgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce	44.80
Zurich sliced veal with mushroom cream sauce	
Kalbsteak an Pfeffersauce	54.80
veal steak with pepper sauce	
Cordon Bleu vom Kalb gefüllt mit Schinken und Käse	39.80
Cordon Bleu veal stuffed with ham and cheese	

VOM RIND | BEEF (CH)

Rindsfilet flambiert m. Steinpilzcognac-Rahmsauce	200G 57.80
Beef tenderloin flambéed with Cognac and porcini mushroom sauce	
Rindsfilet-Würfel an hausgemachter Café de Paris	200G 55.80
Beef tenderloin cubes topped with homemade Café de Paris sauce	
Rindsfilet gebraten in Butter, Knoblauch u. Salbei	200G 55.80
Beef fillet fried in butter, garlic & sage	

VOM POULET | CHICKEN (CH)

Pouletbrustfilet überbacken mit hausgem. Café de Paris	33.80
Baked chicken breast fillet with homemade sauce "Café de Paris"	
Pouletgeschnetzeltes Casimir an Currysauce mit Ananas	35.80
Chicken sliced fillet with curry sauce and pineapple	

BEILAGE NACH WAHL | SIDE DISH

Nudeln, Pommes Frites, Reis, Gemüse, Bratkartoffeln
 Pasta, French fries, rice, vegetables, fried potatoes

FISCH | FISH

Ganze Seezunge vom Grill (FR) Sole, grilled whole fish	64.80
Eglifilet in Butter gebraten mit Mandeln (CH) Perch fillets fried in butter with almonds	44.80
Lachsfilet an Safransauce (NL) Salmon fillet with saffron sauce	39.80
Wolfsbarsch in Butter gebraten (GR/PT) Sea bass fillet fried in butter	42.80
Riesencrevetten an Knoblauch, Olivenöl, Peperoncini vom Ofen Tiger prawns on garlic, olive oil and peperoncini grilled	39.80

UNSER HIT | OUR HIT

SURF & TURF

Riesencrevetten u. Rindsfilet v. Grill mit Kräuterbutter (VN/CH) Prawns and Beef tenderloin grilled	59.80
---	--------------

BEILAGE NACH WAHL | SIDE DISH YOUR CHOICE

Nudeln, Pommes Frites, Reis, Gemüse, Bratkartoffeln Pasta, French fries, rice, vegetables, fried potatoes

Der Fisch kann mit hormonellen Leistungsförderern
oder Antibiotika erzeugt worden sein.

Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 8.1 % Mehrwertsteuer