

VORSPEISEN

	klein	Portion
Vitello tonnato (Rosa gebratenes Kalbfleisch, Thunfischsauce, Kapern und Zwiebel)	26	34
Feine Meeresvariation	29	39
Gemischter Salat ^{v+}	16	
Rucolasalat mit Parmesansplittern und Datteltomaten ^v	21	
Rindscarpaccio mit Rucola und Parmesansplittern	29	
Büffelmozzarella mit Datteltomaten und Basilikum ^v	21	
Wolfsbarsch-Carpaccio mit Fenchel	32	
Parmaschinken von der Berkel geschnitten	26	34
Parmaschinkenröllchen mit weißem Trüffelpurée	pro Stück	22

ERSTER GANG

La nostra pasta è fatta in casa

Unsere Pasta ist hausgemacht

Penne all'arrabbiata	21	28
Ravioli mit Ricotta und Spinat an Rahmsauce oder Butter-Salbei-Sauce ^v	25	35
Fleischravioli an Tomatensauce	25	35
Spaghetti mit Venusmuscheln	26	36
Gratinierte Crevetten mit Kräuterbutter		39

VEGAN

Gebackene Panella mit confiertem Gemüse ^{v+}		29
---	--	----

TAGESANGEBOT VOM WAGEN solo a pranzo / nur über Mittag
inclusa la zuppa o l'insalata del giorno / inklusive Tagessuppe oder Tagessalat

Montag	Siedfleisch mit grüner Sauce und saisonalem Gemüse	46
Dienstag	Kalbskarrée mit Risotto und Blattspinat	58
Mittwoch	Ofengeschmorte Kalbshaxe mit Mischgemüse und Kartoffelstock	51
Donnerstag	Geschmortes Rindfleisch mit Polenta und Blattspinat	47
Freitag	Bouillabaisse mit Croûtons und Sauce Rouille	42

FISCH

incluso contorno a scelta/ inklusive Beilage nach Wahl

Wolfsbarschfilet mediterraner Stil		49
Seezunge grilliert oder meunière		66
Scampi mit Haussauce		69
Scampi-Spiess grilliert mit Rémoulade		65
Ofen-Wolfsbarsch	(2 Pers.)	130

FLEISCH

incluso contorno a scelta/ inklusive Beilage nach Wahl

Kalbsschnitzel mit Zitronensauce		48
Saltimbocca alla romana		49
Kalbskotelett mit Rosmarin		58
Kalbskotelett nach Mailänder Art		64
Tournedos «Rossini»		69
Kalbshaxe nach Mailänder Art (Ossobuco)		49
Kalbsmedaillons mit Morchelsauce		62
Kalbsleber venezianische Art		48
Chateaubriand mit Sauce Béarnaise oder Pfeffersauce	(2 Pers.)	138
Doppeltes Kalbskotelett mit Rosmarin	(2 Pers.)	135

BEILAGEN

Pommes allumettes ^{v+} aus Kartoffeln vom Bauernhof Markus Schäfer-Stettler in Hochwald

Frischer Blattspinat ^v, Risotto mit Parmigiano Reggiano ^v, Safranrisotto ^v,

Gemüsemischung des Tages ^{v+}, Kartoffelstock ^v

zusätzliche Beilage 8

DESSERTS

Vom Dessertwagen Spezialitäten aus unserer hauseigenen Pasticceria	16	24
Glace oder Sorbet	pro Kugel	5
Käseauswahl vom Wagen Italienische und regionale Spezialitäten	18	26

FÜR KINDER

Auch Kinder sollen die Vielfalt der italienischen Küche entdecken.

Nach Lust und Laune wählen können.

Zum Pauschalpreis von 15 Franken.

Bis und mit 12 Jahren – in Begleitung von Erwachsenen.

Getränke sind nicht inbegriffen.

v vegetarisch v+ vegan

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. / 04.25