

Speisekarte

Minestre / Suppe

Cacciucco alla Livornese	14.50
Fischsuppe mit Meeresfrüchten und Gemüsen	
Minestrone Nostrano	13.50
Mit frischen Gemüsen und Teigwaren	
Minestra al Pomodoro	11.50
Tomatensuppe mit Rahmhäubchen	
Brodo al Chianti con Uovo	8.50
Bouillon mit Chianti und Eigelb	
Tortelloni in Brodo	11.50
Bouillon mit Tortelloni und Fleischfüllung	

Antipasti / Vorspeisen

Antipasto di Terra Misto	19.50 / 26.00
Rohschinken, Trockenfleisch, Salami und Parmesan	
Carpaccio di Manzo	18.50 / 27.50
Rohes Rindfleisch, fein geschnitten mit bestem Olivenöl und Parmesan	
Bistecca Tartar con Toast e burro	22.50 / 28.50
Tartar angemacht und gewürzt nach Ihrem Wunsch	

Insalate / Salate

Insalata Verde	9.00
Insalata Mista	11.00
Composizione de Insalata	23.00
Grosser Salatteller mit knackig frischen Salaten und Ei	
Insalata Valeriana con Uova	11.00
Nüsslisalat mit Ei	
Insalata di Rucola e Parmigiano	13.50 / 21.50
Rucolasalat mit Parmesanblättchen	
Insalata Caprese	13.50 / 21.50
Tomaten mit Olivenöl und Mozzarella	

Pasta / Teigwaren

Lasagne Verde al Forno	18.80
gratinierte Spinatnudeln mit Rindfleisch und Käse	
Tortelloni alla Panna	19.50
hausgemachte Teigtaschen mit Fleischfüllung an Rahm	
Tagliatelle ai Canterelli	19.50
Nudeln mit Eierpilzen, Speck und Rahm	
Spaghetti alla Carbonara	18.80
mit Speck, Ei, Rahm und Parmesan	
Spaghetti alla Bolognese	18.00
mit gehacktem Rindfleisch und Kräutern	

Pasta Vegetaria

Spaghetti Napoli	15.50
mit Tomatensauce und Kräutern	
Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncini	16.50
mit Peperoncini, Knoblauch und Olivenöl	

Risotti e Vegetaria

Risotto del Padrone	19.00
Saffranrisotto mit Speck und Champignons	
Risotto „Fiorentina“	19.00
Risotto mit Gorgonzola und Blattspinat	

Penne / schräg abgeschnittene Röhren

Penne al'Arrabiata	15.50
mit Tomaten, Knoblauch und peperoncini	
Penne al Salmone	18.50
Penne mit Rahm und Räucherlachs	

Chäs-Fondue

Auf Vorbestellung ab 2 Personen (pro Portion) 23.00

Pesce / Fisch

Camberoni	39.50
Riesencrevetten gegrillt, mit Knoblauch und Kräutern	
Eglifilets	29.50
gebraten an Mandelbutter	

Pollo / Poulet

“Mistchratzerli“	(ab 2 Personen) 28.00
frisch ab de Farm mit Pommes frites	
Pouletbrust Williams	32.50
an Currysauce, Birne, Reis und mit Käse überbacken	
Pouletgeschnetzeltes an Currysauce	24.50
im Reisring mit Früchten garniert	

Fitnesssteller

Pouletbrüstli vom Grill mit Salat	22.50
------------------------------------------	--------------

Carne Vitello / Kalbfleisch

Piccata milanese	37.00
Kalbsschnitzel mit Ei und Parmesan-Käse	
Saltimbocca alla romana	34.00
Kalbsschnitzel mit Salbei und Rohschinken	
Scaloppine die Vitello al Gorgonzola	34.00
Kalbsschnitzel an Rahm und Gorgonzola-Käse	
Scaloppine die Vitello al Limone	35.00
Kalbsschnitzel an Zitronensauce	
Scaloppine die Vitello	28.50
Kalbsschnitzel in Butter	
Kalbsleberli „Veneziana“	29.50
in Butter gebraten mit Rösti	
Züri Gschnätzlets	29.50
Kalbsfleisch mit Beilage	
Kalbspaillard vom Grill	32.00
mit Kräuterbutter	

Manzo / Rindfleisch

Rumpsteak (180 gr.)	28.50
Rindsfilet	37.50
an rassiger Knoblauchsauce	

Maiale / Schwein

Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites	23.50
Cordon-Bleu mit Gemüse garnitur und Pommes frites	28.50
Rahmschnitzel mit Nüdeli	23.00

Agnello / Lamm

Lammrückenfilet an Provençalsauce und Risotto	35.50
--------------------------------------------------	-------

Zu allen Fisch- und Fleischgerichten ist eine Beilage inbegriffen!

Trockenreis, Nudeln, Spaghetti, Penne, Risotto, Pommes frites,
Kartoffelgratin, Tagesgemüse, Blattspinat Broccoli

Unser Fleisch stammt ausnahmslos aus der Schweiz!