

## ***Speisekarte Winter 2021/22***

## Antipasti / Vorspeisen / Starters Insalate / Salate / Salads

<b>Bruschette di pane casareccio con concassè di pomodori e basilico</b> <i>Bruschette mit Tomaten-Concassée und Basilikum</i> <i>Crispy bread with tomato concasse and basil</i>		14
<b>Burrata su insalata invernale con radicchio, arance, finocchi e noci</b> <i>Burrata auf Wintersalat mit Chicorée, Orangen, Fenchel und Nüssen</i> <i>Burrata cheese served with wintersalad of chicoree, oranges, fennel and nuts</i>		22
<b>Straccetti di coniglio allo zafferano su letto di rucola</b> <i>Im Saffransud gegartes Kaninchen „pulled“ auf Ruccolasalat</i> <i>With saffron braised, pulled rabbit on rucola salad</i>		22
<b>Parmigiana di melanzane</b> <i>Auberginen-Lasagne mit Tomatensauce, Mozzarella und Parmesan</i> <i>Aubergine lasagna with tomato sauce, mozzarella cheese and parmesan</i>		18
<b>Tartar di manzo con olio di oliva, scalogno, capperi, cetriolini marinati, focaccia</b> <i>Rindstartar mit Olivenöl, Schalotten, Kapern, Essiggurken, Focaccia</i> <i>Beef tartar with olive oil, onions, capres and gherkins served with Focaccia bread</i>		24
<b>Affettato misto, piatto freddo con carne secca, salumi, formaggi</b> <i>Gemischter Vorspeisenteller mit Trockenfleisch, Salami und Käse</i> <i>Mixed antipasti platter with air-dried meat, salami and mountain cheese</i>		24
<b>Insalata verde</b> <i>Grüner Salat</i> <i>Green lettuce</i>		9
<b>Insalata mista</b> <i>Gemischter Salat</i> <i>Mixed salad</i>		11.5
<b>Insalata formentina con uova e speck</b> <i>Nüsslisalat mit Ei und Speck</i> <i>Lamb`s lettuce with egg and bacon</i>		16.5

## Zuppe / Suppen / Soups


<b>Zuppa di pomodoro</b> <i>Tomatensuppe mit frischem Basilikum</i> <i>Tomato soup with fresh basil</i>		12
<b>Minestrone fatto in casa</b> <i>Hausgemachte Minestrone</i> <i>Homemade Minestrone</i>		12
<b>Raviolini di vitello in brodo</b> <i>Bouillon mit Kalbfleischravioli</i> <i>Beef consomme with ravioli stuffed with veal meat</i>		14

# Pasta

- Ravioli fatti in casa con ripieno di funghi porcini e ricotta al burro marrone**  **32**  
*Hausgemachte Ravioli mit Steinpilz-Ricottafüllung, braune Butter*  
*Homemade ravioli with wild mushroom- and ricotta filling, brown butter*
- Gnocchi fatti in casa alla sorrentina**  **24**  
*Hausgemachte Kartoffelgnocchi, Tomatensauce, Mozzarella, frischem Basilikum*  
*Homemade potato gnocchi with tomato sauce, mozzarella cheese and fresh basil*
- Lasagne alla bolognese fatte in casa** **25**  
*Hausgemachte Lasagne Bolognese mit Parmesan gratiniert*  
*Homemade lasagne with bolognese sauce, gratinated with parmesan*
- Tagliatelle fatte in casa ai gamberoni con bisque di crostacei** **38**  
*Hausgemachte Nudeln mit gebratenen Crevetten an Krustentiersauce*  
*Housemade pasta with grilled King Prawns and crustace sauce*
- Spaghetti alle Vongole e pomodorini ciliegini** **34**  
*Spaghetti Vongole mit Cherrytomaten, junger Knoblauch, Petersilie*  
*Spaghetti with clams, cherry tomatoes, garlic and parsley*
- Spaghetti alla carbonara** **24**  
*Spaghetti mit Speck, Ei und Pecorino*  
*Spaghetti with bacon, egg and pecorino*

**Bitte beachten Sie auch unsere speziellen  
Empfehlungen auf der Schiefertafel**  
**Please see our special offers on the black board**

# Risotti / Risotto

- Risotto ai porcini**  **32**  
*Steinpilzrisotto*  
*Wild mushroom risotto*
- Risotto alla parmigiana con filetto di cervo sfumato al brandy** **36**  
*Parmesanrisotto mit flambierten Hirschfiletstreifen*  
*Parmesanrisotto with brandy flambeed deer filet*

*Werte Gäste, Angaben zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, erhalten Sie auf Anfrage bei unseren Servicemitarbeitern.*  
*Dear guests, information on ingredients that may trigger allergies or other adverse reactions, please contact our service staff.*

# Secondi piatti di carne e pesce

## Fisch- und Fleischgerichte

### Meat- and fish dishes

<b>Merluzzo con caponata e risotto al vino bianco</b>	<b>42</b>
<i>Kabeljau gebraten, Caponata, Weissweinrisotto</i>	
<i>Pan seared cod fish with caponata vegetables and white wine risotto</i>	
<b>Costoletta alla milanese (vitello) con spaghetti al pomodoro</b>	<b>48</b>
<i>Costoletta Milanese "Wienerschnitzel" (Kalb), Tomatenspaghetti</i>	
<i>Veal escalop "vienna style" with tomato spaghetti</i>	
<b>Brasato di manzo con purè di patate e verdure</b>	<b>38</b>
<i>Rindsschmorbraten mit Kartoffelstock und Gemüse</i>	
<i>Braised beef with mashed potatoes and root vegetables</i>	
<b>Galletto al burro e salvia con patate al rosmarino (Zubereitungszeit 20 Min.)</b>	<b>38</b>
<i>Knuspriges Mistkratzerli mit Salbeibutter und Rosmarinkartoffeln</i>	
<i>Crispy baby chicken with sage butter and rosemary potatoes</i>	
<b>Saltimbocca alla romana con risotto al vino bianco e verdure</b>	<b>42</b>
<i>Saltimbocca Romana mit Weissweinrisotto und Gemüse</i>	
<i>Veal saltimbocca Romana-style with wine risotto and vegetables</i>	
<b>Fegato di vitello alla Veneziana con Rösti di patate</b>	<b>36</b>
<i>Kalbsleber mit Zwiebeln und Kräutern, Rösti</i>	
<i>Pan seared Veal liver with onions and Alpine herbs, Rösti</i>	
<b>Tagliata di manzo svizzero con rucola, parmigiano e patate al rosmarino (200 gr.)</b>	<b>46</b>
<i>Schweizer Rindsentrecôte auf Rucola, Parmesan und Rosmarinkartoffeln</i>	
<i>Sirloin Steak from Swiss beef on rocket salad, parmesan and rosemary potatoes</i>	
<b>Piatto fitness - Petto di pollo con burro alle erbe e verdure al forno</b>	<b>32</b>
<i>Fitnesssteller mit gebratener Pouletbrust, Kräuterbutter und Ofengemüse</i>	
<i>Fitness dish with roasted chicken breast, herbal butter and baked vegetables</i>	

Fuer eine vegane Zubereitung Ihrer Speisen fragen Sie bitte den Servicemitarbeiter. Einzelne Gerichte können wir auch vegan kochen.

*For vegan dishes please consult with our service staff, individual dishes can be prepared vegan style*

# Dessert e Gelati

<b>Tiramisù tradizionale (unsere Spezialität)</b>	<b>14</b>
<i>Hausgemachtes Tiramisu</i>	
<i>Housemade Tiramisu</i>	
<b>Panna cotta con salsa ai lamponi</b>	<b>12</b>
<i>Panna cotta mit Himbeersauce</i>	
<i>Panna cotta with forest berry compote</i>	
<b>Torta della nonna</b>	<b>9</b>
<i>Torta della nonna</i>	
<i>Grandma's custard pie</i>	
<b>Arance con pistacchi, datteri e gelato alla vaniglia</b>	<b>12</b>
<i>Orangensalat mit Pistazien, Datteln, Vanilleglacé</i>	
<i>Marinated Oranges with pistacios, dates and vanilla ice cream</i>	
<b>Torta cioccolato fatta in casa (senza farina), mirtilli, gelato fior di latte</b>	<b>14</b>
<i>Hausgemachter Schokoladenkuchen (ohne Mehl), Cassis, Fior di latte Glacé</i>	
<i>Homemade chocolate cake (without flour), black berry, Fior di latte ice cream</i>	
<b>Conchiglia ripiena di Nutella, panna e ananas</b>	<b>14</b>
<i>Mit Nutella gefüllte Pizzateigtasche, Schlagrahm und Ananas</i>	
<i>Chocolate Pizza with pineapple and whipped cream</i>	
<b>Sorbetto al limone con o senza prosecco</b>	<b>8/12.5</b>
<i>Zitronensorbet mit- oder ohne Prosecco</i>	
<i>Lemon sherbet with- or without Prosecco</i>	
<b>Affogato al caffè "il Forno"</b>	<b>8</b>
<i>Espresso mit einer Kugel Vanilleglacé</i>	
<i>Espresso with vanilla ice cream</i>	

# *Per i bambini / Für unsere Kleinen / For the kids*

<b>Spaghetti alla bolognese</b>		<b>12</b>
<i>Spaghetti mit Bolognese</i>		
<i>Spaghetti with bolognese sauce</i>		
<b>Rigatoni al pomodoro</b>		<b>12</b>
<i>Rigatoni mit Tomatensauce</i>		
<i>Rigatoni with tomato sauce</i>		
<b>Pepite di pollo (fatte in casa) con patatine</b>		<b>18</b>
<i>Poulet-Stückli paniert (hausgemacht) mit Pommes Frites</i>		
<i>Homemade chicken nuggets with french fries</i>		
<b>Pizza topolino (Margherita)</b>		<b>14</b>
<b>Porzione di patatine fritte</b>		<b>3</b>
<i>Portion Pommes Frites</i>		
<i>Portion of french fries</i>		