

Buon appetito



Warme und kalte Küche von:
11.30–14.00 und 17.30–22.00 Uhr

Pizza servieren wir Ihnen von:
11.30–14.00 und 17.30–22.00 Uhr

Samstag und Sonntag bieten wir
durchgehend warme und kalte Küche an.

Alle Preise verstehen sich in Schweizerfranken (CHF)
Inklusive Mehrwertsteuersatz 8,1% Mwst.
Inklusive Serviceleistungen.

Wir akzeptieren:
Euro-/Mastercard, Visa, Postcard sowie EC-Direct

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen
Gerichten wenden Sie sich an unser Personal.

bevande getränke

kalte getränke

valser/valser still	33 cl	4.50
	50 cl	5.50
	75 cl	8.00
apfelsaft	33 cl	4.50
coca cola/zero	33 cl	4.50
fanta	33 cl	4.50
gazosa limone	33 cl	4.50
rivella rot/blau	33 cl	4.50
shorley	30 cl	4.00
ice tea lemon	30 cl	4.00
sprite	33 cl	4.50
tonic	20 cl	4.00
bitter lemon	20 cl	4.00
chinotto	33 cl	4.00
michele	20 cl	4.50
san bitter/crodino	10 cl	4.00

bier

herrgöttli	20 cl	3.50
stange	30 cl	4.00
panache	30 cl	4.00
kübel	50 cl	5.50
edelbräu	33 cl	4.50
moretti	33 cl	4.50
super bock	33 cl	4.00
lagerbier	58 cl	5.50
erdinger weizenbier	50 cl	6.00
calanda senza	33 cl	4.50
erdinger alkoholfrei	50 cl	6.00
suure most mit/ohne	50 cl	6.00

warme getränke

espresso	4.00
cafe creme	4.00
schale	4.00
cappuccino	4.80
latte macchiato	5.30
sirocco tee (diverse)	4.50
cafe coretto grappa	5.00
cafe coretto gognac	5.00
cafe lutz	5.00
cafe fertig	5.00
cafe zwetschgen	5.00
milch kalt	3.00
milch warm	3.00
ovo kalt/warm	4.50
chocco kalt/warm	4.50

aperitiv

martini weiss	4 cl	15% v.a.	5.00
martini rot	4 cl	15% v.a.	5.00
campari	4 cl	23% v.a.	5.00
campari soda	4 cl	23% v.a.	6.50
campari orange	4 cl	23% v.a.	8.50
campari spritz	4 cl	23% v.a.	9.50
cynar	4 cl	16% v.a.	6.00
averna	4 cl	29% v.a.	6.00
fernet branca	4 cl	39% v.a.	6.00
ramazzotti	4 cl	30% v.a.	6.00
aperol spritz			8.50
weisswein gespritzt			5.50
bernina spritz			9.50

grappa

grappa	2 cl	37% v.a.	6.00
pò di poli	2 cl	40% v.a.	8.50
grappa sibona	2 cl	44% v.a.	13.50

Für weitere Grappa-Empfehlungen wenden Sie sich an unser Personal.

rum

bacardi rum	4 cl	37% v.A.	6.50
-------------	------	----------	------

gin

gordon's gin	4 cl	40% v.A.	6.50
--------------	------	----------	------

Für weitere Gin-Empfehlungen wenden Sie sich an unser Personal.

whisky

ballantines	4 cl	40% v.A.	8.00
jack daniels	4 cl	40% v.A.	11.00

cognac

vecchia romagna	2 cl	38% v.A.	6.00
-----------------	------	----------	------

liköre

sambuca	2 cl	37% v.A.	6.00
amaretto	2 cl	21% v.A.	6.00
amaro del capo	2 cl	35% v.A.	6.00
bailey's	2 cl	17% v.A.	6.00
jägermeister	2 cl	35% v.A.	6.00
limoncello	2 cl	25% v.A.	5.00
braulio	2 cl	21% v.A.	6.00
williams	2 cl	40% v.A.	6.00
kirsch	2 cl	40% v.A.	6.00
zwetschgen	2 cl	40% v.A.	6.00

pesce

fisch



cozze con pomodorini e crostini miesmuscheln mit tomaten und croûtons	17.50
antipasto di mare gemischter fisch-vorspeiseteller	29.50
insalata di polipo e patate tintenfischsalat mit salzkartoffeln	17.50
spaghetti frutti di mare spaghetti mit meeresfrüchten	21.50
spaghetti alle vongole spaghetti mit venusmuscheln	19.50
filetto d'orata al grill con verdure miste doraden-filet vom grill mit gemischtem gemüse	25.50
filetto di salmone con riso e spinaci lachsfilet serviert mit trockenreis und blattspinat	27.50
gamberoni al grill con riso riesencrevetten vom grill mit trockenreis	28.50
frittura di calmari frittierter tintenfisch	18.50
frittura di gamberi frittierte crevetten	19.50
frittura di pesce misto frittierte fische	25.50
grigliata di salmone e gamberoni* lachs und riesencrevetten grilliert*	32.50

*Als Beilage bieten wir an:

Pommes frites	5.50
Butternudeln	5.50
Trockenreis	5.50
Salzkartoffeln	5.50
Grilliertes Gemüse	8.50
Gemüse	5.50

Herkunftsdeklaration

Lachs	Norwegen
Doraden	Mittelmeer
Thunfisch	Indischer Ozean
Crevetten	Vietnam
Tintenfisch	Indischer Ozean

minestrone

suppen



minestrone fatto in casa minestrone nach art des hauses	7.50
crema di pomodoro fatta in casa hausgemachte tomatensuppe	7.50
hausgemachte gerstensuppe	9.50

antipasti

vorspeisen



insalata verde grüner salat, serviert mit hausgemachtem dressing	7.50
insalata mista gemischter salat, serviert mit hausgemachtem dressing	8.50
insalata di pomodoro tomatensalat mit zwiebel-garnitur	8.50
insalata caprese tomaten-mozzarella-salat	11.50
bruschette con pomodorini e aglio (6 pezzi) bruschette mit tomatenwürfeln und knoblauch (6 stück)	8.50
mozzarella e crudo rohschinken mit mozzarella	19.50
insalata di mare meeresfrüchtesalat	19.50
affettato misto (bernina) bernina fleischteller	19.50
carpaccio di manzo con scaglie di parmigiano feines carpaccio vom rind mit parmesanscheiben	19.50

carta di primavera frühlingskarte

zuppa di asparagi spargelcremesuppe	9.50
insalata di asparagi spargelsalat	11.50
carpaccio di salmone con asparagi lachscarpaccio auf einem spargelbeet	19.50
linguine con asparagi e salmone linguine aus genua mit spargeln und lachs	21.50
tagliatelle agli asparagi tagliatelle mit spargeln	18.50
gnocchi con asparagi gnocchi an einer spargelsauce	16.50
risotto agli asparagi risotto mit spargeln	19.50
scaloppine di pollo con salsa agli asparagi e riso pouletbrust an einer spargelsauce mit reis	23.50
cordonbleu di asparagi con patatine fritte spargelcordonbleu mit pommes frites	29.50
entrecôte di manzo con asparagi e salsa olandese rindsentrecôte mit spargeln und hollandaisesauce	34.50
pizza asparagi mozzarella, spargeln, bresaola	21.50

Portion Spargeln mit:

Butter und Parmesan	13.50
Hollandaisesauce	14.50
Ei und Speck	16.50
Parma Rohschinken	18.50
Schinken und Hollandaisesauce	19.50



pasta



spaghetti al pomodoro spaghetti an einer tomatensauce	16.50
spaghetti aglio, olio e peperoncino spaghetti mit knoblauch, olivenöl und peperoncino	15.50
spaghetti alla bolognese spaghetti an einer bolognese sauce	18.50
spaghetti alla amatriciana spaghetti an einer tomatensauce mit speck und zwiebeln	18.50
spaghetti alla carbonara tradizionale spaghetti mit speck, ei und parmesan	18.50
penne al pomodoro penne an einer tomatensauce	16.50
tagliatelle ai porcini nudeln mit steinpilzen	19.50
gnocchi al pomodoro gnocchi an einer tomatensauce	16.50
gnocchi al gorgonzola gnocchi an einer gorgonzolasauce	16.50
tortellini panna e prosciutto tortellini mit rahm und schinken	18.50
farfalle al salmone schmetterlingsnudeln mit lachs und rahm	20.50
ravioli con spinaci e porcini ravioli gefüllt mit steinpilzen an einer spinat-steinpilz-sauce	21.50

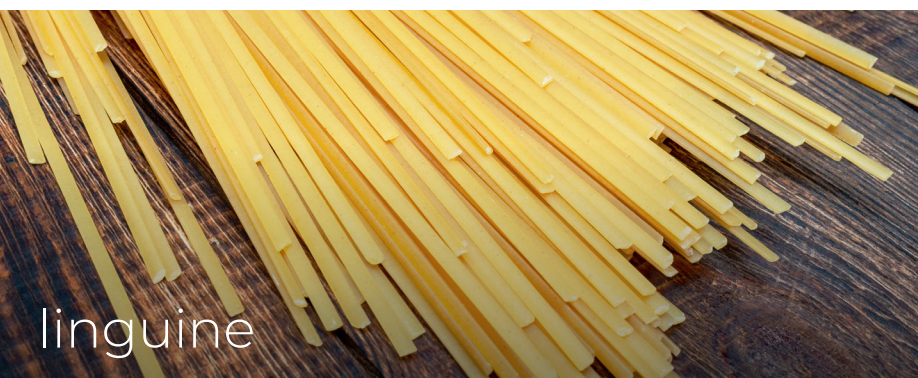
risotto



risotto frutti di mare risotto mit meeresfrüchten	21.50
risotto porcini risotto mit steinpilzen	19.50

frische teigwaren spezialitäten

fusilli con salsiccia e porcini teigwaren aus kalabrien mit salsiz und steinpilzen	21.50
fusilli con speck e zucchini teigwaren aus kalabrien mit speck und zucchini	19.50
cortecce con melanzane e pomodori secchi frische teigwaren mit auberginen und getrockneten tomaten	18.50
cortecce con spinaci e gorgonzola frische teigwaren mit spinat und gorgonzola	19.50
trofie al pesto di rucola e parmigiano teigwaren aus ligurien an einem parmesan-rucola pesto	18.50
trofie con salmone e rucola teigwaren aus ligurien mit lachs und rucola	21.50
paccheri alla ortolana teigwaren aus kampanien mit frischem mediterranem gemüse	18.50
paccheri con gamberi e pomodorini teigwaren aus kampanien mit crevetten und tomaten	20.50
paccheri con vongole e gamberi teigwaren aus kampanien mit venusmuscheln und crevetten	21.50
linguine con gamberetti, carciofi e pomodorini teigwaren aus genua mit crevetten, artischocken und frischen tomaten	21.50



linguine



paccheri



cortecce



trofie

carne fleisch



manzo rind

filetto di manzo al pepe verde con patate fritte rindsfilet an grüner pfeffersauce mit pommes frites	36.50
filetto di manzo ai porcini con risotto rindsfilet an einer steinpilzsauce mit risotto	38.50
stroganoff di manzo con riso rinds-stroganoff mit trockenreis	28.50
bistecca di manzo con patatine fritte rindsplätzli mit pommes frites	24.50
entrecôte con patate fritte e verdura entrecôte mit pommes frites und gemüse	33.50
fiorentina di manzo con verdure al grill (500–600 g) t-bone-steak vom grill mit grilliertem gemüse	43.50

vitello kalb

fegato di vitello alla veneziana con rösti kalbsleberli mit goldgebratener rösti	26.50
sminuzzato di vitello con rösti kalbsgeschnetzeltes mit goldgebratener rösti	32.50

pollo poulet

scaloppina di pollo al limone con patate fritte pouletschnitzel an einer zitronensauce mit pommes frites	19.50
pollo (vallesplugia) con patate fritte mistkratzerli mit pommes frites	24.50

agnello lamm

cotoletta d'agnello con patate lammkotelett vom grill mit kartoffeln	24.50
---	-------

Herkunftsdeklaration

Rindfleisch	Schweiz, Paraguay, Uruguay, Brasilien*
Schweinefleisch	Schweiz*
Geflügel	Brasilien, Schweiz*
Lamm	Neuseeland*
Kalbfleisch	Schweiz*

*Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika, erzeugt worden sein. Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

carne fleisch



maiale schwein

costine con patate country costini mit country kartoffeln	21.50
scaloppina al limone schweinsschnitzel an zitronensauce mit butternudeln	19.50
cordonbleu con patate fritte e verdure cordonbleu mit pommes frites und gemüse	28.50
bistecca di maiale al grill con patate fritte schweinssteak vom grill mit pommes frites	19.50
cotoletta impanata con patate fritte schweinsschnitzel paniert mit pommes frites	19.50
holzfällersteak mit country-kartoffeln	18.50
piccata milanese con spaghetti al pomodoro schweinsschnitzel mit spaghetti an tomatensauce	28.50
saltimbocca alla romana schweinsschnitzel mit rohschinken, salbei und safranrisotto	26.50

carne mista gemischtes fleisch

spiedini misti con patate fritte gemischte fleischspiessli mit pommes frites	21.50
grigliata di carne mista* gemischter, grillierter fleischteller*	29.50


*Als Beilage bieten wir an:

Pommes frites	5.50
Butternudeln	5.50
Trockenreis	5.50
Salzkartoffeln	5.50
Grill Gemüse	8.50
Gemüse	5.50

für unsere piccolini

chicken-nuggets mit pommes frites	12.50
penne mit butter	11.50
penne an tomatensauce	12.50
pizza margherita ½	13.50
pizza salami ½	14.00
portion pommes frites	8.50

hausgemachte pizza



margherita tomaten, mozzarella	15.50
romana tomaten, mozzarella, kapern, zwiebeln, oliven, sardellen	17.50
napoletana tomaten, mozzarella, sardellen, oliven	16.50
prosciutto tomaten, mozzarella, schinken	17.50
prosciutto e funghi tomaten, mozzarella, schinken, frische champignons	18.50
funghi tomaten, mozzarella, frische champignons	16.50
paesana tomaten, mozzarella, spinat, schinken, frische champignons, knoblauch	19.50
quattro stagioni tomaten, mozzarella, frische champignons, schinken, spinat, artischocken	19.50
ciccio tomaten, mozzarella, speck, steinpilze	19.50
gorgonzola tomaten, mozzarella, gorgonzola	17.50
rustica tomaten, mozzarella, speck, gorgonzola, peperoni	19.50
vegetariana tomaten, mozzarella, artischocken, spinat, peperoni, frische champignons	19.50
tonno e cipolla tomaten, mozzarella, thon, zwiebeln, oliven	19.50
calzone tomaten, mozzarella, schinken, frische champignons	18.50
frutti di mare tomaten, mozzarella, meeresfrüchte	21.50
parma tomaten, mozzarella, rohschinken	18.50

Zusätzlich Mascarpone

2.00

Weitere Zutaten

2.00

Alle Pizzas servieren wir Ihnen auch als kleine Pizza.

Preisreduktion 2.50

esotica	18.50
tomaten, mozzarella, schinken, ananas	
diavola	18.50
tomaten, mozzarella, scharfe salami	
occhio di bue	19.50
tomaten, mozzarella, sardellen, ei, salami	
caprese	16.50
frische tomaten, mozzarella, basilikumöl	
bella	20.50
mozzarella, gorgonzola, nüsse, trockenfleisch	
bernina	21.50
tomaten, mozzarella, rindfleisch, steinpilze, spinat, knoblauch	
santalucia (4 formaggi)	18.50
tomaten, mozzarella und vier käsesorten	
gamberetti	21.50
mozzarella, crevetten, rucola, parmesan	
vulcano	20.50
tomaten, mozzarella, zwiebeln, knoblauch, peperoni, scharfe salami	
capricciosa	19.50
tomaten, mozzarella, schinken, peperoni, artischocken, oliven	
carpaccio	21.50
tomaten, mozzarella, carpaccio vom rind, parmesan, basilikumöl	
italia	19.50
frische tomaten, mozzarella, rucola, basilikumöl	
amore (per 2 persone)	36.50
spezialität des hauses für 2 personen, auf einem holzteller serviert	

Zusätzlich Mascarpone	2.00
Weitere Zutaten	2.00
Alle Pizzas servieren wir Ihnen auch als kleine Pizza.	Preisreduktion 2.50

vini aperti

offene weine



bianco weiss

vino della casa	1dl	4.00
☼ chardonnay	5dl	18.50
Helles strohgelb in der Farbe. In der Nase ein exotisches Aroma von Banane und Papaya.		
merlot, chiar di luna	1dl	4.00
☼ merlot	5dl	18.50
Köstliche Aromen von reifen Früchten wie Mango und Ananas. Vollmundig und frisch.		
frizzantino	1dl	4.00
☼ trebbiano	5dl	18.50
Helles Strohgelb mit grünen Reflexen. In der Nase sehr floral und fruchtig.		
pinot grigio	1dl	4.00
☼ pinot grigio	5dl	18.50
Hat eine helle, strohgelbe Farbe und ist trocken und erfrischend.		
prosecco	1dl	6.50

rosato rosé

rosato del salento	1dl	4.00
☼ negroamaro	5dl	18.50
Kräftiges Rosa durch die farbintensive Negroamarotraube. Köstlich erfrischendes Bouquet.		

rosso rot

vino della casa	1dl	4.00
☼ montepulciano	5dl	18.50
Rubinrot in der Farbe. Ein geeigneter Wein zu einer schmackhaften Pizza.		
siciliano nero d'avola	1dl	4.00
☼ nero d'avola	5dl	18.50
Rubinrot in der Farbe. Ein geeigneter Wein zu einer schmackhaften Pizza.		
primitivo codici	1dl	6.00
☼ primitivo		
Fruchtiger Rotwein mit teils trockenem Ansatz. Im Gaumen sehr fein.		

vini in bottiglie bianco

flaschenweine weiss



italien

prosecco 75cl 36.50

🍇 glera

Duftet leicht blumig und nach Zitrusfrüchten. Im Gaumen lebhaft Perlage.

greco di tufo 75cl 37.50

🍇 greco

Goldenes Gelb in der Farbe. In der Nase eine Firsche nach Birnen und Äpfel

grillo sicilia igt, feudo arancio 75cl 39.50

🍇 grillo

Brillantes Hellgold, dichtes Bukett mit floralen Noten von Ananas und Pfirsich

spanien

rioja baron de ley 75cl 37.50

🍇 viura, malvasia

Sommerlicher Weisswein mit frischen Noten von Erdbeeren und Zitronen.
Im Gaumen leicht spritzig.

vini rossi italiani

italienische rotweine



toscana

chianti classico ris. la madonnina, triacca 50 cl 26.50
75 cl 36.50

🍷 cabernet sauvignon, merlot, sangiovese
Moderner Chianti Classico. Erdiges Aroma, Holzfassnote und delikates Bukett mit Duft schwarzer Beeren.

brunello di montalcino, arigano 75 cl 69.50

🍷 sangiovese
Glänzendes Rubinrot. Elegante, feinduftende Nase. Aromen nach Pflaumen und Weichselkirschenkompott.

piemonte

barolo francesco rinaldi docg 75 cl 69.50

🍷 nebbiolo
Süße, dunkle Beerennoten. Am Gaumen eine tolle Mineralik, mit abgerundeten Tanninen.

veneto

amarone camì 50 cl 29.50

🍷 molinara, rondinella, corvina veronese
Ein typischer Amarone: füllig, geschmeidig und ausgewogen

amarone 75 cl 64.50

🍷 corvina, corvinone, rondinella
Kräftige Struktur und schöne, rubinrote Farbe. Sein Abgang ist lang und anhaltend.

calabria

cirò calabria 75 cl 37.50

🍷 gaglioppo
Schöne, rubinrote Farbe. In der Nase intensiv und fruchtig, im Gaumen eher trocken und geschmeidig.

puglia

salice salentino 75 cl 36.50

🍷 negroamaro, malvasia nera
In der Nase sehr intensiv mit Kirschfrucht, im Gaumen kräftig, rund und harmonisch.

primitivo, le clivie 14 75 cl 42.50

🍷 primitivo
Leidenschaftlicher Wein mit starkem Charakter. In der Nase eine Note von dunkelroten Beeren.

sardegna

cannonau lillove 75cl 39.50

🍷 cannonau

Schöne, purpurrote Farbe. In der Nase intensiv, im Gaumen frisch und ausgeglichen.

valtellina

sforzato di valtellina, san domenico, triacca 50cl 34.50

🍷 nebbiolo

Helles Granatrot. In der Nase sehr fein, im Gaumen elegant und ausgewogen.

75cl 54.50

nebbiolo, il monastrero, triacca 75cl 62.50

🍷 nebbiolo

Rubinrote Farbe. Im Gaumen eine würzige Note von Tabak und Schokolade.

vini rossi svizzeri

schweizer rotweine



grigioni graubünden

jeninser blauburgunder 50cl 21.50

🍷 blauburgunder

Tiefes Rubinrot. Der Duft zeigt die typischen Noten von Unterholz, Beeren und Sauerkirschen.

ticino tessin

merlot del ticino, delea 50cl 18.50

🍷 merlot

Im Gaumenauftakt wirkt er weich und fruchtig.

merlot selezione d'ottobre, matasci 75cl 37.50

🍷 merlot

Elegant im Körper, finessenreich und harmonisch. Leicht, fruchtig und frisch.

vini rossi spagnoli

spanische rotweine



rioja crianza, el coto 50cl 28.50

🍷 temperanillo

Leuchtendes Kirschrot mit Violetreflexen und verführerischer Gaumenaromatik.

rioja, baron de ley 75cl 48.50

🍷 temperanillo

Kräftiger Körper und frische Säure ergeben den fruchtigen Rotwein.

Für weitere Weinempfehlungen
wenden Sie sich an unser Servicepersonal.

grazie



Folgen Sie uns auf
Facebook und Instagram

