

# 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 7,7 % 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	5.00
	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
eichhof senza	50 cl	5.50
suure most	50 cl	5.50

## 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.	7.50
campari spritz	4 cl	23% v.a.	8.50
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			7.50
weisswein gespritzt			5.00
bernina spritz			9.50

## grappa

grappa	2 cl	37% v.a.	5.00
pò di poli	2 cl	40% v.a.	8.50
sarpa di poli	2 cl	40% v.a.	9.50

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.	5.00
kirsch	2 cl	40% v.A.	5.00
zwetschgen	2 cl	40% v.A.	5.00

# 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	19.50
spaghetti alle vongole spaghetti mit venusmuscheln	18.50
filetto d'orata al grill con verdure miste doraden-filet vom grill mit gemischtem gemüse	25.50
filetto di salmone al grill con riso e spinaci lachsfilet vom grill, serviert mit trockenreis und blattspinat	27.50
gamberoni con riso riesencrevetten vom grill mit trockenreis	26.50
frittura di calmari frittierter tintenfisch	18.50
frittura di gamberi frittierte crevetten	19.50
frittura die pesce misto frittierte fische	25.50
grigliata di salmone e gamberoni* lachs und riesencrevetten grilliert*	29.50

---

#### \*Als Beilage bieten wir an:

Pommes frites	7.50
Butternudeln	6.50
Trockenreis	4.50
Salzkartoffeln	4.50
Grilliertes Gemüse	8.50

#### 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 tomatensuppe hausgemacht	7.50
bouillon mit ei	6.50
gerstensuppe hausgemacht	8.50

## antipasti

### vorspeisen



insalata verde grüner salat, serviert mit hausgemachtem dressing	6.50
insalata mista gemischter salat, serviert mit hausgemachtem dressing	7.50
insalata di pomodoro tomatensalat mit zwiebel-garnitur	7.50
insalata caprese tomaten-mozzarella-salat	9.50
bruschette con pomodorini e aglio (6 pezzi) bruschette mit tomatenwürfeln und knoblauch (6 stück)	8.50
mozzarella e prosciutto di parma parmarohschinken mit mozzarella	19.50
insalata di porcini con balsamico steinpilzsalat an einer balsamicosauce	16.50
insalata di mare meeresfrüchtesalat	18.50
affettato misto (bernina) bernina fleischteller	19.50
carpaccio di manzo con scaglie di parmigiano feines carpaccio vom rind mit parmesanscheiben	19.50

## pasta



spaghetti al pomodoro spaghetti an einer tomatensauce	15.50
spaghetti aglio, olio e peperoncino spaghetti mit knoblauch, olivenöl und peperoncino	14.50
spaghetti alla bolognese spaghetti an einer sauce bolognese	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	15.50
tagliatelle ai porcini nudeln mit steinpilzen	19.50
gnocchi al pomodoro gnocchi an einer tomatensauce	15.50
gnocchi al gorgonzola gnocchi an einer gorgonzolasauce	16.50
tortellini panna e prosciutto tortellini mit rahm und schinken	16.50
farfalle al salmone schmetterlingsnudeln mit lachs und rahm	18.50
ravioli con spinaci e porcini ravioli gefüllt mit steinpilzen an einer spinat-steinpilz-sauce	19.50

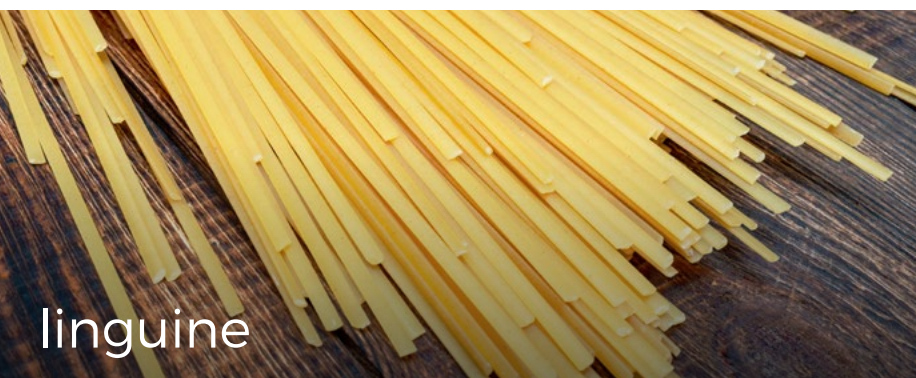
## risotto



risotto frutti di mare risotto mit meeresfrüchten	19.50
risotto porcini risotto mit steinpilzen	18.50

# frische teigwaren spezialitäten

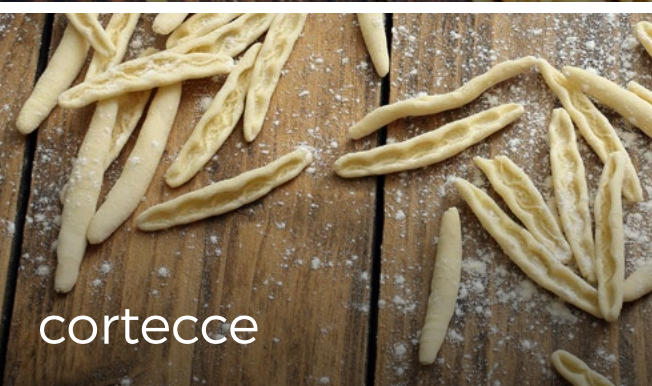
<b>fusilli con salsiccia e porcini</b> teigwaren aus kalabrien mit salsiz und steinpilzen	19.50
<b>fusilli con speck e zucchini</b> teigwaren aus kalabrien mit speck und zucchini	18.50
<b>cortecce con melanzane e pomodori secchi</b> frische teigwaren mit auberginen und getrockneten tomaten	17.50
<b>cortecce con spinaci e gorgonzola</b> frische teigwaren mit spinat und gorgonzola	18.50
<b>trofie al pesto di rucola e parmiggiano</b> teigwaren aus ligurien an einem parmesan-rucola pesto	18.50
<b>trofie con salmone e rucola</b> teigwaren aus ligurien mit lachs und rucola	19.50
<b>paccheri alla ortolana</b> teigwaren aus kampanien mit frischem mediterranem gemüse	17.50
<b>paccheri con gamberi e pomodorini</b> teigwaren aus kampanien mit crevetten und tomaten	18.50
<b>paccheri con vongole e gamberi</b> teigwaren aus kampanien mit miesmuscheln und crevetten	19.50
<b>linguine con gamberetti, carciofi e pomodorini</b> teigwaren aus genua mit crevetten, artischocken und frischen tomaten	19.50



linguine



paccheri



cortecce



trofie

# carne fleisch



## manzo rind

filetto di manzo al pepe verde con patate fritte rindsfilet an grüner pfeffersauce mit pommes frites	32.50
filetto di manzo al porcini con risotto rindsfilet an einer steinpilzsauce mit risotto	36.50
stroganoff di manzo con riso rinds-stroganoff mit trockenreis	27.50
bistecca di manzo con patatine fritte rindsplätzli mit pommes frites	23.50
entrecôte con patate fritte e verdura entrecôte mit pommes frites und gemüse	32.50
fiorentina di manzo con verdure al grill (500-600g) t-bone-steak vom grill mit grilliertem gemüse	42.50

---

## vitello kalb

fegato di vitello alla veneziana con rösti kalbsleberli mit goldgebratener rösti	24.50
sminuzzato di vitello con rösti kalbsgeschnetzeltes mit goldgebratener rösti	29.50

---

## pollo poulet

ali di pollo fritte* pouletflügeli frittiert*	16.50
scaloppina di pollo al limone con patate fritte pouletschnitzel an einer zitronensauce mit pommes frites	18.50
pollo (vallesplugia) con patate fritte mistkratzerli mit pommes frites	22.50

---

## agnello lamm

cotoletta d'agnello con patate lammkotelett vom grill mit kartoffeln	24.50
stroganoff di agnello con patate al rosmarino lamm-stroganoff mit rosmarinkartoffeln	21.50

---

### 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	18.50
scaloppina al limone schweinsschnitzel an zitronensauce mit butternudeln	18.50
cordonbleu con patate fritte e verdure cordonbleu mit pommes frites und gemüse	27.50
bistecca di maiale al grill con patate fritte schweinssteak vom grill mit pommes frites	18.50
cotoletta impanata con patate fritte schweinsschnitzel paniert mit pommes frites	18.50
holzfüllersteak mit country-kartoffeln	18.50
piccata milanese con spaghetti al pomodoro schweinsschnitzel mit spaghetti an tomatensauce	26.50
saltimbocca alla romana schweinsschnitzel mit parmaschinken, salbei und safranrisotto	25.50

---

## carne mista gemischtes fleisch

spiedini misti con patate fritte gemischte fleischspießli mit pommes frites	18.50
grigliata di carne mista* gemischter, grillierter fleischteller*	29.50

---

### \*Als Beilage bieten wir an:

Pommes frites	7.50
Butternudeln	6.50
Trockenreis	4.50
Salzkartoffeln	5.50
Grill Gemüse	8.50


---

## für unsere piccolini

hamburger mit pommes frites	12.00
chicken-nuggets mit pommes frites	12.50
penne mit butter	11.50
penne an tomatensauce	12.00
pizza margherita ½	12.00
pizza salami ½	13.50



# hausgemachte pizza



<b>margherita</b> tomaten, mozzarella	14.50
<b>romana</b> tomaten, mozzarella, kapern, zwiebeln, oliven, sardellen	16.50
<b>napoletana</b> tomaten, mozzarella, sardellen, oliven	15.50
<b>prosciutto</b> tomaten, mozzarella, schinken	16.50
<b>prosciutto e funghi</b> tomaten, mozzarella, schinken, frische champignons	17.50
<b>funghi</b> tomaten, mozzarella, frische champignons	15.50
<b>paesana</b> tomaten, mozzarella, spinat, schinken, frische champignons, knoblauch	18.50
<b>quattro stagioni</b> tomaten, mozzarella, frische champignons, schinken, spinat, artischocken	18.50
<b>ciccio</b> tomaten, mozzarella, speck, steinpilze	18.50
<b>gorgonzola</b> tomaten, mozzarella, gorgonzola	16.50
<b>rustica</b> tomaten, mozzarella, speck, gorgonzola, peperoni	18.50
<b>vegetariana</b> tomaten, mozzarella, artischocken, spinat, peperoni, frische champignons	18.50
<b>tonno e cipolla</b> tomaten, mozzarella, thon, zwiebeln, oliven	17.50
<b>calzone</b> tomaten, mozzarella, schinken, frische champignons	17.50
<b>frutti di mare</b> tomaten, mozzarella, meeresfrüchte	19.50
<b>parma</b> tomaten, mozzarella, parmaschinken	18.50

Zusätzlich Mascarpone

2.00

Weitere Zutaten

2.00

Alle Pizzas servieren wir Ihnen auch als kleine Pizza.

Preisreduktion 2.50

<b>esotica</b>	17.50
tomaten, mozzarella, schinken, ananas	
<b>diavola</b>	17.50
tomaten, mozzarella, scharfe salami	
<b>occhio di bue</b>	17.50
tomaten, mozzarella, sardellen, ei, salami	
<b>caprese</b>	16.50
frische tomaten, mozzarella, basilikumöl	
<b>bella</b>	19.50
mozzarella, gorgonzola, nüsse, trockenfleisch	
<b>bernina</b>	19.50
tomaten, mozzarella, rindfleisch, steinpilze, spinat, knoblauch	
<b>santalucia (4 formaggi)</b>	17.50
tomaten, mozzarella und vier käsesorten	
<b>gamberetti</b>	19.50
mozzarella, crevetten, rucola, parmesan	
<b>vulcano</b>	19.50
tomaten, mozzarella, zwiebeln, knoblauch, peperoni, scharfe salami	
<b>capricciosa</b>	18.50
tomaten, mozzarella, schinken, peperoni, artischocken, oliven	
<b>carpaccio</b>	19.50
tomaten, mozzarella, carpaccio vom rind, parmesan, basilikumöl	
<b>italia</b>	17.50
frische tomaten, mozzarella, rucola, basilikumöl	
<b>amore (per 2 persone)</b>	35.50
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	1 dl	4.00
☼ chardonnay	5 dl	18.50
Helles strohgelb in der Farbe. In der Nase ein exotisches Aroma von Banane und Papaya.		
merlot, chiar di luna	1 dl	4.00
☼ merlot	5 dl	18.50
Köstliche Aromen von reifen Früchten wie Mango und Ananas. Vollmundig und frisch.		
frizzantino	1 dl	4.00
☼ trebbiano	5 dl	18.50
Helles Strohgelb mit grünen Reflexen. In der Nase sehr floral und fruchtig.		
pinot grigio	1 dl	4.00
☼ pinot grigio	5 dl	18.50
Hat eine helle, strohgelbe Farbe und ist trocken und erfrischend.		

---

### rosato rosé

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

---

### rosso rot

vino della casa	1 dl	4.00
☼ montepulciano	5 dl	18.50
Rubinrot in der Farbe. Ein geeigneter Wein zu einer schmackhaften Pizza.		
siciliano nero d'avola	1 dl	4.00
☼ nero d'avola	5 dl	18.50
Rubinrot in der Farbe. Ein geeigneter Wein zu einer schmackhaften Pizza.		
primitivo codici	1 dl	5.00
☼ 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 50cl 26.50  
75cl 36.50

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

brunello di montalcino, arigano 75cl 69.50

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

---

### piemonte

barolo francesco rinaldi docg 75cl 69.50

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

---

### veneto

amarone cami 50cl 29.50

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

amarone 75cl 64.50

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

---

### calabria

cirò calabria 75cl 37.50

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

---

### puglia

salice salentino 75cl 36.50

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

primitivo, le clivie 14 75cl 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.

merlot don giovanni, valsangiacomo 75cl 49.50

🍷 merlot

Ein komplexer und strukturierter Wein für Liebhaber von charakteristischen Weinen.

# vini rossi spagnoli

## spanische rotweine



rioja crianza, el coto 50cl 28.50

🍷 temperanillo

Leuchtendes Kirschrot mit Violettreflexen 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

