

**KINDER – ENFANTS – CHILDREN – BAMBINI** CHF

Teigwaren Bolognese oder mit Tomatensauce 14

**Pâtes à la Bolognese ou sauce tomate**

*Pasta with Bolognese sauce or tomato sauce*

Pasta al ragù bolognese o al pomodoro

Hausgemachte Lasagne 14

**Lasagnes maison**

*Homemade lasagne*

Lasagne fatto in casa

Chicken Nuggets mit Pommes Frits 15

**Nuggets de volaille avec pommes frites**

*Chicken nuggets with French fries*

Impanata di pollo Nuggets con patate fritte

Fischstäbchen „Moby Dick“ mit Salzkartoffeln und Mayonnaise 14

**Bâtonnets de poisson « Moby Dick » avec pommes nature e mayonnaise**

*Fish sticks “Moby Dick” with boiled potatoes and mayonnaise*

Bastoncini di pesce con patate lesse e salsa maionese

<b>VORSPEISEN – ENTRÉES – STARTERS – ANTIPASTI</b>	<b>CHF</b>
Nüsslisalat mit Ei und Speck an französischer Salatsauce <b>Salade de mâche avec œuf et lardon sauce française</b> <i>Lamb's lettuce with boiled egg and bacon French dressing</i> Insalata di valeriana con uovo sodo e pancetta con salsa francese	16
Grüner Wintersalat mit Frühlingsrolle <b>Salade d'hiver avec rouleau impérial</b> <i>Green winter salad with spring roll</i> Insalata d'inverno verde con involtino primavera	15
Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Basilikum <b>Salade de tomates aux oignons rouge avec basilic</b> <i>Tomato salad with red onions and basil</i> Insalata di pomodori con cipolle rosse e basilico	13
Klassisches Rindstatar mit Toast <b>Tartare de bœuf classique avec toast</b> <i>Classic steak tartar with toast</i> Tartare di manzo classico con toast	26
Carpaccio vom Bresaola mit Parmesan und Olivenöl vom Comer See <b>Carpaccio de Bresaola avec parmesan et huile d'olive de lac de Côme</b> <i>Bresaola – carpaccio with parmesan and olive oil from lake Como</i> Carpaccio di bresaola con parmigiano e olio d'oliva del lago di Como	23
Überbackene Weinbergschnecken (6 Stück) <b>Escargots de Bourgogne gratinés (6 pièces)</b> <i>Gratinated snails with garlic parsley butter (6 pieces)</i> Lumache gratinate con burro di aglio e prezzemolo (6 pezzi)	21

<b>SUPPEN – POTAGES – SOUPS – MINESTRE</b>	<b>CHF</b>
Rinderkraftbrühe natur oder mit Backerbsen <b>Bouillon de bœuf nature ou avec profiteroles</b> <i>Clear beef soup nature or with mini puffs</i> Brodo di manzo nature o con crostini	10
Rinderkraftbrühe mit Mark <b>Bouillon de bœuf avec moelle</b> <i>Clear beef soup with bone – marrow</i> Brodo di manzo con midollo	12
Rinderkraftbrühe mit Sherry <b>Bouillon de bœuf avec Sherry</b> <i>Clear beef soup with Sherry</i> Brodo di manzo con Sherry	11
Hausgemachte Bündner Gerstensuppe <b>Potage à l'orge des Grisons</b> <i>Barley cream soup „Grison style“</i> Zuppa di orzo grigionese	12
Klare gratinierte französische Zwiebelsuppe <b>Soupe à l'oignon gratinée</b> <i>Gratinated clear French onion soup</i> Zuppa di cipolle gratinata alla francese	12
Kürbis Karotten Suppe mit Ingwer <b>Crème de potiron et carottes avec gingembre</b> <i>Pumpkin carrots cream soup with ginger</i> Crema di zucca e carote con zenzero	12

<b>Pasta &amp; Co.</b>	CHF
Hausgemachte Lasagne <b>Lasagnes maison</b> <i>Homemade lasagne</i> Lasagne fatte in casa	22
Spaghetti mit Tomatensauce und Basilikum <b>Spaghetti avec sauce tomate et basilic</b> <i>Spaghetti with tomato sauce and basil</i> Spaghetti al pomodoro con basilico	19
Spaghetti Carbonara <b>Spaghetti à la carbonara</b> <i>Spaghetti carbonara</i> Spaghetti alla carbonara	21
Penne an scharfer Tomatensauce <b>Penne en sauce tomate piquante</b> <i>Penne with spicy tomato sauce</i> Penne all'arrabbiata	19
Frische Nudeln Bolognese (CH) <b>Nouilles fraîches à la Bolognaise</b> <i>Fresh pasta with Bolognese sauce</i> Tagliatelle fresche al ragù bolognese	23
Rigatoni an Schinken-Zucchini Rahmsauce <b>Rigatoni à la crème avec jambon et courgette</b> <i>Rigatoni on cream sauce with ham and zucchini</i> Rigatoni con salsa di panna al prosciutto cotto e zucchini	24

**FISCH – POISSON – FISH – PESCE** **CHF**

Fischknusperli im Bierteig mit Salzkartoffeln und Tartarensauce 32  
**Filets de poisson frits „Knusperli“ avec pommes nature et sauce tartare**  
*„Fish Knusperli“ with boiled potatoes and Tatar sauce*  
 Pesce fritto con salsa tartara e patate lesse

Gebratenes Zanderfilet mit Kräuterkruste und grünen Bohnen 37  
**Filet de sandre sauté en croûte accompagné avec des haricots verts**  
*Pike-perch fillet with herb crust and green beans*  
 Filetto di luccioperca con crosta di pane e fagiolini

Spaghetti « Luigi » (mit Riesenkrevetten) 36  
**Spaghetti « Luigi » (avec crevettes géantes)**  
*Spaghetti « Luigi » (with king prawns)*  
 Spaghetti «Luigi» (con gamberi)

**(Nach Verfügbarkeit oder auf Vorbestellung)**

Miesmuscheln mit Pommes frites :

An Weisswein oder Crème Fraîche oder Tomaten mit Chili

**Moules-frites :**

**Avec vin blanc ou crème fraiche ou tomates avec piment**

*Mussels with French fries:*

*White wine or cream or tomatoes with chili*

Cozze con patate fritte:

Al vino bianco o panna fresca o pomodoro con peperoncini

Vorspeisenteller – Assiette de moule, plate as starter, primo piatto 300 gr. 18

Kleines Pfännchen, **Petit pot**, *small pan*, piccola padella 500 gr. 34

Grosse Pfanne, **Grand pot**, *big pan*, grande padella 1000 gr. 47

**FLEISCHGERICHTE – PLATS DE VIANDE**  
**– MEAT DISHES – PIATTI DI CARNE** CHF

Koteletts vom Lammrücken mit gebratenen Kartoffeln und Bohnen 43  
**Côtelettes de selle d’agneau avec pommes sautées et haricots verts**  
*Lamp cutlets with pan fried potatoes and green beans*  
 Costolette di agnello con patate rosolate e fagiolini (AUS, NZ)

Maispouardenbrust an Marsala Sauce mit Kroketten und Karotten 38  
**Suprême de volaille avec sauce au Marsala, croquettes et carottes**  
*Chicken breast with Marsala sauce, croquettes and carrots*  
 Petto di pollo arrosto con salsa al Marsala, crochette di patate e carote (F)

Knuspriges Wienerschnitzel mit Pommes Frites 43  
**Escalope de veau viennoise croustillante avec pommes frites**  
*Wiener Schnitzel with French fries*  
 Impanata di vitello con patate fritte (CH, NL)

Kalbsgeschnetzeltes an Pilzsauce und Röstigaletten 41  
**Émincé de veau à la sauce aux champignons et galettes de Rösti**  
*Sliced veal in mushroom cream sauce with potato cakes*  
 Spezzatino di vitello con salsa ai funghi e frittelle di patate (CH)

Gebratenes Rinderfilet mit Kräuterbutter und Beilage nach Wahl (180gr) 49  
**Filet de bœuf sauté avec beurre aux herbes plat d’accompagnement à choix**  
*Pan fried beef tenderloin with herb butter and side dish of your choice*  
 Filetto di manzo con burro alle erbe e contorno a vostra scelta (IRL, AUS\*, USA\*)

Filetgoulasch Stroganoff mit Trockenreis und Gemüse 43  
**Filet de bœuf Stroganov avec riz et légumes**  
*Beef filet Stroganoff with rice and vegetables*  
 Filetto di manzo alla Stroganoff con riso bianco e verdure (IRL, PAR, AUS\*)

(\* Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika, erzeugt worden sein)

(\* Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein)

<b>NACHSPEISEN – DESSERTS – SWEETS – DOLCI</b>	<b>CHF</b>
<p>Hausgemachtes Tiramisu  <b>Tiramisu à la maison</b>  <i>Homemade Tiramisu</i>  Tiramisù della casa</p>	13
<p>Katalanische Creme  <b>Crème catalane</b>  <i>Catalan cream</i>  Crema catalana</p>	13
<p>Lauwarmes Schoggitörtchen mit Vanille Eis  <b>Tartelette au chocolat tiède avec glace vanille</b>  <i>Lukewarm chocolate tartlet with vanilla ice cream</i>  Tortino al cioccolato tiepido con gelato alla vaniglia</p>	14
<p>Panna Cotta mit Saisonfrüchten  <b>Panna Cotta avec fruits de la saison</b>  <i>Panna Cotta with seasonal fruits</i>  Panna Cotta con frutti di stagione</p>	13
<p>Zitronensorbet Colonel mit Vodka  <b>Sorbet citron Colonel à la vodka</b>  <i>Lemon sorbet Colonel with vodka</i>  Sorbetto al limone Colonel con Vodka</p>	14
<p>“Sgroppino” Prosecco Zitroneneis Cocktail (pro Person)  <b>“Sgroppino” Cocktail de sorbet du citron et prosecco (par personne)</b>  <i>“Sgroppino” Cocktail of lemon sorbet with prosecco (per person)</i>  “Sgroppino” al gelato di limone e prosecco (per persona)  (Minimum 2 Personen, à partir 2 personnes, minimum 2 persons, minimo 2 persone)</p>	14

<b>„GIOLITO EIS” L’ANIMA ITALIANA DEL GELATO</b>	<b>CHF</b>
Vanille Eis mit Bourbon Vanille Schote Zitronensorbet – im Glas	8.50
<b>Vanille avec des vraies gousses de vanille Bourbon Sorbet de citron avec jus de citron de Sicile – dans le verre</b>	8.50
<i>Vanilla with Bourbon vanilla pod Lemon Sorbet – in the glas</i>	8.50
Vaniglia con bacche di vaniglia Bourbon Sorbetto di limone con succo di limone di Sicilia – nel bicchiere	8.50





Unsere Deklaration:

Fleisch

Rindfleisch CH, USA, IRL, AUS, PAR; Kalbfleisch CH, D, NL; Lammfleisch AUS, NZ;

Wurstwaren & Schinken CH, I

Geflügel CH, D

Preise in CHF inklusive 7,7% MwSt.