

## APPETIZERS / VORSPEISEN

### ANTIPASTO MISTO

Selection of Italian cured meats and cheeses served with fresh basil, garlic and tomato bruschetta

Auswahl von italienischen Schinken, Fleischerzeugnissen und Käsen serviert mit frischem Basilikum, Knoblauch und Tomaten Bruschette  
24.– CHF (1a, 4a, 7a)

### VITELLO TONNATO

Thinly sliced Swiss veal covered by a tuna, caper and anchovy sauce with fresh cherry tomatoes and herb garnish

Fein geschnittenes Schweizer Kalbfleisch von einer Thunfisch, Kapern und Sardellen Sauce bedeckt mit frischen Cherrytomaten und Kräutern  
16.– CHF (3a, 4a)

### CRISPY PORK CROQUETTES

Herbed pork shoulder, potato croquettes served on seasonal leaves and pickled onions.

Die Kräuter-Schweineschulter, Kartoffelkroketten serviert auf saisonalen Blättern und eingelegten Zwiebeln.  
15.– CHF (1a, 3a)

### AUBERGINE SALAD

Grilled aubergines served with seasonal mixed leaves, cherry tomatoes, radishes and pine nuts

Gegrillte Auberginen mit saisonalem Blattsalat, Cherrytomaten, Radieschen und Pinienkerne serviert  
15.– CHF (8a)

### TRIO OF BRUSCHETTE

- Porcini mushrooms and ricotta cheese
  - Tomato, garlic and fresh basil
- Smoked salmon, capers and cream cheese
  - Porcini-Pilze und Ricotta Frischkäse
- Tomaten, Knoblauch und frischer Basilikum
- Geräucherter Lachs, Kapern und Frischkäse  
16.– CHF (7a, 4a)

### SCAMORZA AL COCCIO

Garlic and thyme oven baked scamorza served with cured ham.

Gebackener Scamorza mit Knoblauch und Thymian, serviert mit Rohschinken  
16.– CHF (7a)

### CAPELANTE

Seared scallops with brown butter served with parsley salsa and tempura vegetables.

Gebratene Jakobsmuscheln mit brauner Butter, serviert mit Petersilie Salsa, Pilzen und Tempura Gemüse  
18.– CHF (1a, 14a)

### FRITTURA DI CALAMARI

Crispy fried calamari with spicy pepper and lemon sauce

Knuspriger gebratener Calamari mit würziger Pfeffer- und Zitronensauce  
18.– CHF (1a, 14a)



## PASTA

### HOMEMADE LASAGNA

- Pulled pork and smoked provola cheese  
«Pulled Pork» und geräucherter Provola Käse  
26.– CHF (1a, 3a, 7a)
- Vegetarian option (please ask server for daily option)  
Vegetarische Option (tägliche Option auf Nachfrage)  
24.– CHF (1a, 3a, 7a)

### FRESH HOMEMADE RAVIOLI

- Spinach and ricotta served in a light tomato and basil sauce  
Spinat und Ricotta an einer leichten Tomaten- und Basilikumsauce  
26.– CHF (1a, 3a, 7a)
- Cod and truffle, served with a creamy black olive sauce  
Kabeljau und Trüffel an einer schwarzen Oliven-Rahmsauce  
28.– CHF (1a, 3a, 7a, 4a)
- Radicchio and mascarpone served with a port wine and bacon sauce  
Radicchio und Mascarpone an einer Portwein- und Specksauce  
28.– CHF (1a, 3a, 7a)
- Squid ink ravioli with a salmon, lemon and mascarpone served with a creamy parsley pesto  
Tintenfisch-Ravioli mit Lachs, Zitrone und Mascarpone, serviert mit einem cremigen Petersilie pesto  
30.– CHF (1a, 3a, 4a, 7a, 14a)
- Vegan ravioli with chick pea, spinach, herbs and lemon zest served in a light tomato and garlic sauce  
Vegane Ravioli mit Kichererbsen, Spinat, Kräutern und Zitronenschale in einer leichten Tomaten-Knoblauch-Sauce  
28.– CHF (1a)

### LINGUINE ALLO SCOGLIO

- Linguine served with seafood and a light white wine sauce  
Linguine mit Meeresfrüchten an einer leichten Weissweinsauce  
26.– CHF (1a, 14a)

### HOMEMADE GNOCCHI

- Freshly made gnocchi with gorgonzola and brandy cream sauce  
Frisch gemachte Gnocchi an einer Gorgonzola- und Brandy-Rahmsauce  
26.– CHF (1a, 3a, 7a)
- Freshly made gnocchi with fresh Tomato and basil sauce  
Frisch gemachte Gnocchi mit frischer Tomaten- und Basilikumsauce  
25.– CHF (1a, 3a)

### SPAGHETTI CARBONARA

- Spaghetti in a creamy egg sauce served with bacon and onion  
Spaghetti an einer Rahmsauce mit Ei, Speck und Zwiebeln  
23.– CHF (1a, 3a, 7a)

### BUCATINI ALL' AMATRICIANA

- With tomato sauce, roasted guanciale, onions and pecorino cheese  
Mit Tomatensauce, geröstetem Guanciale, Zwiebeln und Pecorino  
25.– CHF (1a, 7a)



## MEAT & FISH / FLEISCH & FISCH

### BEEF STRACCETTI

Thinly slices marinated beef sirloin, served on a fresh rocket and cherry tomato salad, with a balsamic reduction dressing

Dünn geschnittener, mariniertes Rindfleisch auf einem frischen Ruccola und Cherrytomaten Salat serviert mit einer Balsamicosauce  
26.– CHF.

### LAMB FILET

New Zealand/Irish tender lamb filet with mint potatoes, sautéed fresh vegetables and mint pesto

Neuseeländisches/Irisches zartes Lammnierenstück mit Pfefferminz-Kartoffeln, frisches, geröstetes Gemüse und Pfefferminz-Pesto  
34.– CHF (7a)

### VEAL FILET

Tender Swiss veal filet with herbed potatoes and mediterranean vegetables, served with a veal reduction sauce

Zartes Schweizer Kalbsfilet mit Kräuterkartoffeln und Mittelmeergemüse  
36.– CHF (7a)

### ENTRECOTE

Tender grilled beef entrecôte with herbed butter, potato wedges and choice of vegetables.

Zarte gegrillte Rindfleisch-Entrecôte mit Kräuterbutter, Kartoffelecken und Gemüseauswahl  
38.– CHF (7a)

### COTOLETTA ALLA DEBBIE

Bread crusted chicken breast with a heart of creamy butter spinach and bacon sauce.

Panierte Hähnchenbrust mit einem cremigen Butterspinatherz und Specksauce.  
32.– CHF (1a,31,7a)

### BATTER FRIED COD FILETS

Crispy batter fried cod filets with a tomato, caper, olive and onion salsa

Knusprige, frittierte Kabeljaufilets mit einem Tomaten, Kapern, Oliven und Zwiebel Salsa  
28.– CHF (1a,3a,4a,7a)

### DORADE FILET

Pan fried wild dorade filet with olive oil potatoes and seasonal greens in a lemon butter sauce

In der Pfanne gebratenes Doraden Filet mit Olivenkartoffeln und saisonalem Grüngemüse an einer Zitronen-Butter-Sauce  
30.– CHF (4a,7a)

### SALMON FILET

Fresh pan fried salmon filet in a light lemon sauce with basil potatoes, and green beans

In der Pfanne gebratenes Lachs Filet mit Basilikumkartoffeln und grünen Bohnen an einer leichten Zitronensauce  
29.– CHF (1a,4a,7a)

## SIDE DISHES (EACH) / BEILAGEN (EXTRA)

- Potatoes (7a)
- Potato salad (3a, 7a)
- Zucchini
- Green beans
- Mediterranean vegetables
- Spinach
- Fresh salad
- Quinoa salad
- Orange and fennel salad
- Kartoffeln
- Kartoffel Salat
- Zucchini
- Grüne Bohnen
- Mittelmeergemüse
- Spinat
- Frischer Salat
- Quinoa Salat
- Orange-Fenchel-Salat

7.– CHF extra (each)



## DESSERT

### ICED RASPBERRY CHEESECAKE

gefrorener Himbeer-Cheesecake  
12.– CHF (1a,7a)

### LIMONCELLO CHEESECAKE

12.– CHF (1a,7a)

### APPLE CRUMBLE PIE

with vanilla cream and caramel sauce  
Apfelstreuselkuchen  
mit Vanilleeis und Karamellsauce  
12.– CHF (1a, 7a)

### MEXICAN CHOCOLATE TART

with coffee cream  
Mit Kaffeecrème  
12.– CHF (1a,7a)

### TIRAMISU

12.– CHF (1a,3a,7a)

### CUORE DI CIOCCOLATA

Chocolate cake with a tender heart  
served with vanilla ice cream and Cointreau  
Schokoladenkuchen mit einem zarten Herzen,  
serviert mit Vanilleeis und Cointreau  
12.– CHF (1a,3a,7a)

### CARROT CAKE

Magnificently moist carrot cake served  
with creamcheese frosting  
Herrlich feuchter Karottenkuchen,  
serviert mit Frischkäsecrème  
12.– CHF (1a,3a,5a,7a)

### ICE CREAM

- Vanilla / Vanille
  - Chocolate / Schokolade
    - Stracciatella
    - Strawberry / Erdbeer
      - Orange Sorbet
  - Tartufo coffee & cream / Tartufo Kaffee & Rahm
    - Tartufo limoncello
- 8.– CHF (1a,3a,7a,8a)

