

#### Apero Vorschläge:

→ Grissini nature oder mit Rohschinken	
→ Oliven	3.50
→ Kleine Bruschette pomodoro	3.00
→ Kleine Tomaten – Mozzarella – Sticks	
→ Kleine Canapès mit Eiersalat	1.00
mit Rohschinken	1.50
mit Rauchlachs	1.50
mit Rindstatar	1.50
→ Kleine Pinsen aufgeschnitten in Häppchengrösse	

#### Vorspeisen:

→ Antipasti misti und Bruschette pomodoro als Tavolata p. Platte	24.50
→ Dünn aufgeschnittener Parmaschinken	9.50
→ Vitello Tonnato (bei Saison)	18.50
→ Grüner oder Gemischter Salat	9.90 / 11.90
→ Nüsslisalat mit bei (bei Saison)	14.50
→ Crevettencocktail	14.50

#### Suppen:

→ Meilener Rieslingschaumsuppe	9.50
→ Französische Zwiebelsuppe	11.50
→ Tomatencremesuppe „ da Pietro “	12.50
→ Bouillon mit Flädli	9.50

#### Warme Vorspeisen:

→ Drei Crevetten auf Tagliatelle aglio olio und Peperoncini	23.50
→ Handgemachte Tagliatelle Bombay (Rahmsauce aus Pouletstückli, Ananas und Curry)	20.00
→ Handgemachte Ravioli mit Spinat – Ricotta - Füllung	23.50
→ Handgemachte Gnocchi ai quattro formaggi (Rahmsauce aus Gruyèzer, Gorgonzola, Grana Padano & Mozzarella)	19.50
→ Handgemachte Gnocchi al pomodoro rosé (Tomatensauce mit Rahm)	19.50
→ Hausgemachtes Risotto al Prosecco	19.50
→ Hausgemachtes Risotto alla milanese (Safranrisotto)	23.50
→ Hausgemachtes Risotto con funghi porcini (Steinpilzrisotto)	23.50
→ Hausgemachtes Risotto al parmigiano	19.50

### Hauptgänge mit Fleisch:

- Hausgemachtes Schweins – Cordonbleu 28.50  
(Parmaschinken, Greyerzer, Raclette, Ricotta & Grana Padano)
- Kalbs oder Rindsbraten im Ofen gegart mit einer Jus, 32.50
- Scaloppina al limone (Kalbsschnitzel mit Zitronenrahmsauce) 28.50
- Hausgem. Hackbraten (Rindli, Chälbli, Säuli: CH) mit Bratenjus 34.50
- Osso Buco (Kalb: CH) Brasato auf Demiglace oder Steinpilzjus 34.50
- Dialog vom grilliertem Kalbs und Rindsfilet auf Jus – Spiegel, 48.50  
dazu Sauce Bearnaise

### Hauptgänge mit Fisch:

- Orata (Goldbrasse) oder Dorade (FAO:) aus dem Ofen 36.50 / 42.50
- Pesce Spada alla Mediterana 42.50
- Gegrillte Lachstranche mit Zitronen- oder Orangenöl, 42.50  
oder Zitronenrahmsauce

### bitte wählen Sie auf folgenden Beilagen:

- Gemüse garnitur, bestehend aus Baby – Karotten, Spinat
- Salzkartoffeln
- Patatas Bravas con Mayo Aioly
- Pommes Frites
- Criss Cuts (frittierte Gitterkartoffeln)
- Kartoffelkroketten
- Kartoffelstock
- Hausgemachtes Risotto alla milanese (Safranrisotto)
- Hausgemachtes Parmesanrisotto
- Hausgemachtes Prosecco-, Weisswein- oder Rotweinsrisotto
- Hausgemachtes Steinpilzrisotto
- Handgemachte Tagliatelle al Burro, al Pomodoro, alla Panna  
oder al limone

### Hauptgänge vegetarisch:

- Handgemachte Gnocchi ai quattro formaggi 29.50  
(Rahmsauce aus Gruyèzer, Gorgonzola, Grana Padano & Mozzarella)
- Handgemachte Gnocchi al pomodoro rosé 25.50  
(Tomatensauce mit Rahm)
- Handgemachte Gnocchi al pomodoro 24.50
- Handgemachte Tagliatelle al pomodoro 23.50
- Handgemachte Tagliatelle all arrabiata 23.50
- Handgemachte Tagliatelle al pesto genovese 23.50
- Handgemachte Ravioli mit Spinat – Ricotta - Füllung 23.50
- Hausgemachtes Risotto alla milanese (Safranrisotto) 28.50
- Hausgemachtes Risotto al parmigiano 23.50
- Hausgemachtes Risotto mit Steinpilzen 27.50

Dessert:

➔ Hausgemachtes „Cappuccino – Tiramisu“	12.50
➔ Frittierte Apfelringe mit Vanillesauce	12.50
➔ Torte della nonna	9.50
➔ Warme Schoggichüechli mit weichem Kern und Passionsfrucht – Mangosorbet	13.50
➔ Berliner Eiskaffee / Eisschokolade	9.50

Je nach Saison kann unser Angebot natürlich variieren