



Zum Anfangen – Antipasti – Appetizer

Sommersalat – Insalata estiva – Summer salad

Blattsalat, Erdbeeren, Honigmelone, Mozzarella mit Holunder Dressing
Insalata verde, fragole, melone, mozzarella con condimento al sambuco
green salad, strawberries, melon, mozzarella with elderberry dressing 9 €

Gebeiztes Saibling Filet auf Fenchel mit Dill-Jogurt

Salmerino marinato su finocchio con yogurt all'aneto
Pickled char fillet on fennel with dill yogurt 13 €

Cocktail vom Oktopus mit Garnelen und Gemüsestreifen

Insalata di polpo, code di gamberi e verdure julienne
Octopus salad with vegetables julienne and browned prawn 18 €

Bresaola mit Olivenöl, Zitrone und Parmesanstreifen

Bresaola con olio d'oliva, limone e scaglie di parmigiano
"Bresaola with olive oil, lemon, and parmesan cheese 12 €

Aus unserem Suppentopf

Le nostre minestre - Soup

Fleischbrühe mit Frittaten

Consommé Celestina (frittatine)
Bouillon with sliced pancake 8,5€





Warme Vorspeisen - I nostri primi – Starter

Hausgemachte Lasagne Bologneser Art

Lasagne di pasta fresca fatte in casa alla bolognese

Homemade lasagne Bolognese

13,5 €

Bandnudel mit Räucherlachs

Tagliatelle con salmone affumicato

Tagliatelle with smoked salmon

15 €

Überbackene Spinat-Palatschinken

Crespelle agli spinaci al forno

Baked spinach pancakes

14 €

Fisch – Pesce – Fish

Seesaibling Filet auf Zitronenrisotto

Filetto di salmerino alpino con risotto al limone

Arctic char fillet with lemon risotto

26 €





Hauptspeisen-Piatti principali - Main dishes

Rindsfilet vom Grill mit Parmesankruste und Gemüse
Filetto di manzo alla griglia con crosta di parmigiano e verdure
Grilled beef fillet with parmesan cheese crust and vegetables 34 €

Wiener Tafelspitz
mit Gemüse und Röstkartoffeln dazu Sahnemeerrettich
Manzo bollito con verdure, patate arrosto e rafano
Prime boiled beef with vegetables,
roasted potatoes, and creamed horseradish 23,5 €

In der Pfanne gebackenes Wienerschnitzel vom Kalb
mit Röstkartoffeln und Preiselbeermarmelade
Bistecca di vitello alla milanese con patate arrosto e marmellata di mirtilli
“Wienerschnitzel” of veal with roasted potatoes and cranberry jam 22,5 €

Kalbshirn gebacken mit Brokkoli
Cervella di vitello frita con broccoli
Calf brain baked with broccoli 20,5 €





Etwas Süßes zum Schluss Per finire in dolcezza - Dessert

Grand Marnier Halbgefrorenes mit Erdbeerenragout
Semifreddo al Grand Marnier con macedonia di fragole
Grand Marnier semi-frozen with strawberry ragout 9 €

Frische Ananas karamellisiert
mit hausgemachtem Vanilleeis und geröstete Mandeln
Ananas fresco caramellato con gelato alla vaniglia fatto in casa e mandorle dorate
Fresh pineapple caramelized,
with homemade vanilla ice cream and roasted almonds 10 €

Kaffee-Halbgefrorenes mit Schokoladensauce
Semifreddo al caffè con salsa di cioccolato
Coffee semi-frozen with chocolate sauce 9 €



Warme Küche-cucina calda-warm meals
Dienstag/Martedì/Tuesday – Samstag/Sabato/Saturday
12,00 – 13,30 --- 19,00 – 20,30
Sonntag/Domenica/Sunday
12,00 – 13,30

