


***Ein besonderer Genuss:
Gerichte am offenen Feuer auf Holzkohle-Grill zubereitet***

Carne – Fleischgerichte vom Holzkohle-Grill

Finissima di vitello alla brace Kalbspaillarde 180g	39.50
Costoletta di vitello alla brace Kalbskotelett 300g	46.50
Filetto d'agnello alla brace Lammfilet 220g	38.50
Entrecôte alla brace 240g	43.50
Filetto di Manzo alla brace Rindsfilet 200g (mit Steinpilzsauce)	46.50 51.--

Pesce – Fischgerichte vom Holzkohle-Grill

Gamberoni giganti alla brace Riesencrevetten Black Tiger	44.50
Grigliata mista di pesce alla brace Riesencrevetten Black - Tiger, Seezungenfilet und Tintenfisch	49.50
Filetto d'agnello e Gamberoni alla brace Lammfilet und Riesencrevetten - Black Tiger	45.50
Verdura alla brace Auberginen, Zucchini, Peperoni und Tomaten (Beilage nicht inbegriffen)	22.50 

1 Beilage inbegriffen

Risotto, Butter Reis, Nudeln, Polenta, Pommes frites, Gemüse

Unser Fleisch stammt aus
Kalbs: Schweiz
Rinds: **SQB** Swiss Quality Beef
Lammfilet: Australien

Unsere Fische stammen aus
Frankreich, Holland und Vietnam

Unser Personal berät Sie gerne bezüglich Nahrungsmittel-Allergien.

Sommer Spezialitäten

Cocktail di Gamberi con melone	17.50
Crevettencocktail mit Honigmelone auf Salatbett	
Prosciutto crudo e Melone	17.50
Rohschinken mit Honigmelone	
Vitello tonnato	½ 23.50 31.50
Feine Tranchen von Kalbsbraten, serviert an einer Thonsauce, garniert mit Kapern und Sardellen	
Fitness Teller	26.50
Poulet streifen vom Holzkohle-Grill auf Gemischter Salat	
Ravioli alle erbe	24.50 ✓
Ravioli mit Spinat-Käsefüllung in Butter gebraten mit Salbei und Cherry-Tomaten	
Ravioli alla crema di Tartufo	28.50
Ravioli mit Kalbsfleischfüllung an Trüffelcrèmesauce	
Risotto ai Gamberi e zafferano	32.00
Risotto mit Riesencrevetten Black Tiger, Safran und Rucola	
Bistecca di tonno alla brace	38.00
Thunfisch Steak vom Holzkohle-Grill mit Gemüse	

Minestre – Suppen

Minestrone frische Gemüsesuppe	9.50 ✓
Zuppa di Pomodoro Tomatensuppe mit Rahm verfeinert	8.50 ✓

Insalate – Salate

Insalata verde Grüner Saisonsalat	8.50
Insalata mista Gemischter Saisonsalat	10.50
Insalata mimosa Nüsslisalat mit Ei und gerösteten Brotwürfelchen	12.50
Insalata caprese Tomaten mit Mozzarella, Olivenöl und Basilikum	14.50
Rucola mit Grana Padano, Olivenöl und Balsamico	12.50

Antipasti / Kalte und warme Vorspeisen

Mozzarella impanata Panierte Mozzarella mit Salat garniert	*15.50 ✓
Carpaccio di manzo	*19.50 27.50
Rohes Rinds Carpaccio mariniert mit Olivenöl, Zitronen, Rucola, Grana Padano	
Carpaccio di pesce spada	*19.50 27.50
Geräucherte Schwertfischtranchen mariniert mit Olivenöl, Sesam, Grana Padano	
Funghi porcini trifolati in padella	*22.50 29.50 ✓
Feine Steinpilze in Olivenöl gebraten mit Knoblauch, Petersilie und Weisswein	

Pasta e Risotto Teigwaren und Risotto

Spaghetti aglio, olio e peperoncino mit Knoblauch, Peperoncino und Olivenöl	18.50	✓
Spaghetti al camino mit geschnetztem Kalbfleisch, Steinpilzen an Tomatenrahmsauce	27.50	
Spaghetti al calabrese mit geschnetztem Kalbfleisch, Peperoncino an Tomatensauce	27.50	
Penne all'arrabbiata mit Oliven und Peperoncino an Tomatensauce	18.50	✓
Penne alla Cambusa mit Rauchlachsstreifen, Steinpilzen an leichter Tomatenculis, Rucola	26.50	
Tagliatelle ai funghi porcini Nudeln mit Steinpilzen, Cheryy-Tomaten in Olivenöl gebraten	26.50	✓
Tagliatelle "Imperiale" Nudeln mit Riesencrevetten, Cherry-Tomaten in Olivenöl gebraten	31.50	
Gnocchi al gorgonzola an sämiger Gorgonzolasauce	22.50	✓
Fagottini al mascarpone Teigwarentäschli mit Birnen- Käsefüllung an Mascarponesauce	23.50	✓
Ravioli al camino mit Kalbsfleischfüllung an Schinken, Steinpilze, leichter Tomatenculis	27.50	
Misto di pasta ripiena al Falcone Diverse gefüllte Ravioli mit frischen Kräutern und Olivenöl <i>Leicht Pikant</i>	27.50	✓
Risotto ai funghi porcini mit feinen gebratenen Steinpilzen	25.50	✓

Carne – Fleischgerichte

Scaloppine di vitello al limone Kalbsschnitzel an Zitronensauce	31.50
Scaloppine di vitello ai funghi porcini Kalbsschnitzel an Steinpilzsauce	34.50
Scaloppine di vitello al Tartufo Kalbsschnitzel an Trüffelcrèmesauce	34.50
Fegato alla Veneziana Kalbsleber in Butter gebraten mit Zwiebeln und Salbei	30.50

Pesce – Fischgerichte

Filetti di sogliola all'arancia Seezungenfilet an Cognac-Orangensaftsauce	42.50
Gamberoni giganti al capitano Riesencrevetten - Black Tiger mit Kräutern in Cognac flambiert, <i>leicht pikant</i>	42.50

Contorni –Beilagen

Risotto, Butterreis, Nudeln, Polenta, Pommes frites, Gemüse	6.50
--	------

Pizze - Pizzas

Pizza Margherita Tomaten, Mozzarella	16.50	
Pizza Diavola Tomaten, Mozzarella, Peperoncino, Knoblauch	18.50	
Pizza Prosciutto Tomaten, Mozzarella, Schinken	18.50	
Pizza Hawaii Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas	19.50	
Pizza Vegetariana Tomaten, Mozzarella und frische Gemüse	19.50	
Pizza Siciliana Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Ei	20.50	
Pizza Quattro Stagioni Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Peperoni, Oliven	24.50	
Pizza del Padrone Tomaten, Mozzarella, geschnetzeltes Kalbsfleisch	24.50	
Pizza Toscana Tomaten, Mozzarella, Steinpilzen, Rohschinken	26.50	
Pizza Gamberoni Tomaten, Mozzarella, Riesencrevetten, Cherry-Tomaten und Rucola	26.50	
Pizza Spezial mit Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Cherry-Tomaten und Rucola	25.50	

