

Suppen

Bouillon mit Ei 6.50
Brodo con uovo

Bouillon mit Käse-Tortellini 8.00
Tortellini in brodo

Tomaten-Cremesuppe 8.00

Kürbis-Cremesuppe 8.00

Warme Vorspeisen

Tintenfisch mit Petersilie 17.00
Seppia prezzemolo e aglio (Wild)

Knoblauch-Crevetten 17.80
Gamberetti al aglio e Peperoncino

Spaghetti olio, aglio 12.50
und Peperoncino

Ravioli gefüllt mit Spinat 14.50
und Ricotta in Butter Salbei

Ravioli gefüllt mit Trüffel 16.50
an Trüffelrahmsauce

Grosse Portion Sepia 27.50

Grosse Portion Knoblauch- 29.50
Crevetten mit Peperoncino

Salate

Grüner Salat 8.00
Saison Salat

Gemischter Salat 8.80
Insalata mista

Tomatensalat mit Zwiebeln 7.50
Insalata pomodoro con cipolle

Tomatensalat mit Mozzarella 12.50
di Bufala

Nüsslisalat mit Ei 9.80
Formentino con uovo

Nüsslisalat mit Steinpilz 15.50

Kalte Vorspeisen

Kleine Portion
Lomo Iberico 13.50

Spanischer Rohschinken
Prosciutto crudo "Serrano"

Kleine Portion 14.50

Mittlere Portion 22.50

Grosse Portion 32.50

Preise inkl. Mehrwertsteuer

*Allergene und Intoleranzen: diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren.

Teigwaren

Spaghetti mit Speck, Steinpilzen und Trüffelöl	26.50
Spaghetti Mari-Monte mit Crevetten und Steinpilzen an einer Tomaten-Rahmsauce	26.50
Spaghetti „Grotto“ mit Kalbfleisch und Steinpilzen an einer Rahmsauce	26.50
Spaghetti mit Rindsfilet-Streifen und Stroganoff-Sauce mit Käse gratiniert	27.50
Ravioli gefüllt mit Fleisch an einer Tomaten-Rahmsauce	24.50
Breite Nudeln mit Lachs und Tomaten-Würfel, flambiert an Vodka	26.50
Breite Nudeln mit Speck, Trüffel und Rahm	27.60

*Allergene und Intoleranzen: diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren.

Vegetarische Gerichte

Penne all 'Arrabbiata mit frischem Basilikum, Tomaten, Knoblauch und Peperoncino	17.50
Penne mit Champignons und Gemüse	21.50
Hausgemachte Gnocchi in Butter Salbei	21.50
Hausgemachte Gnocchi mit Tomaten-Würfel & Steinpilzen an einer Kokosnussmilch-Sauce	24.50
Tortellini mit Käsefüllung, mit Erbsen, Champignons & Rahm	22.50
Ravioli gefüllt mit Spinat und Ricotta in Butter Salbei	24.00
Ravioli gefüllt mit Trüffel an einer Trüffelrahmsauce	28.50
Risotto mit Steinpilzen	24.50

FISCHE UND MEERESFRÜCHTE

Loup de Mer Meunière	32.50
Parrillada de la casa (auf Teller) Gemischter Fisch und Meeresfrüchte	38.00
Riesen Crevetten „Black Tiger“ (Wild)	36.50
Paella de la casa ab 2 Personen, pro Person (auf Anfrage)	43.50

*Allergene und Intoleranzen: diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren.

GERICHTE MIT BEILAGE

Pollito al horno	34.50
Mistkratzerli im Ofen gebraten mit Pommes frites oder Risotto	
Ganzes Schweinefilet im Ofen mit Nudeln Pro Per und Gemüse mit Sauce nach Art des Chefs für 2 Personen	35.50
Panierte Kalbsschnitzel mit Pommes frites und Gemüse	36.50
Kalbsleber-Geschnetzeltes mit Risotto und Gemüse	34.50
Rindsfilet Stroganoff mit Nudeln	39.50
Rindsentrecôte mit Kräutermousse dazu Pommes frites und Gemüse	42.50

KALBFLEISCH

Scaloppine al limone	28.50
Kalbsschnitzel an einer Zitronensauce	
Saltimbocca alla romana	30.50
Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei	
Piccata milanese	32.50
Kalbs-Cordon Bleu	34.50
Kalbskotelette	auf Anfrage

*Allergene und Intoleranzen: diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren.

RINDFLEISCH

Entrecôte mit Café de Paris	35.50
Entrecôte an einer Pfeffersauce	36.50
Entrecôte mit sautierten Steinpilzen	39.50
Entrecôte Double Art von Chef für 2 Per (500 g) Pro Per	38.50
Rindsfilet vom Grill	41.50
Rindsfilet mit Kräuterbutter	42.50
Rindsfilet an einer Pfeffersauce	43.00
Rindsfilet im Pfännli mit Knoblauch, Salbei, Rosmarin und Balsamico	43.00
Rindsfilet mit sautierten Steinpilzen	46.50

BEILAGEN

Spanische Bratkartoffeln al Rosmarino	6.50
Pommes frites	5.50
Risotto alla milanese / Safran Risotto	7.50
Riso in bianco / Trockenreis	4.00
Nudeln	6.00
Spinat	6.00
Broccoli	6.50

*Allergene und Intoleranzen: diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren.

HAUSGEMACHTE DESSERTS

Caramelköpflì mit Rahm	7.50
Tiramisu	8.00
Panna Cotta	7.50
Panna Cotta mit Grand Marnier flambiert	9.50
Panna Cotta mit warmen Beeren	12.50

*Allergene und Intoleranzen: diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren.

GLACE

„Eiskaffee“ Special	10.00
Zitronen-Sorbet mit Wodka oder Champagne	12.80
Zwetschgen-Sorbet mit Vieille Prune	13.00
Mocca-Parfait mit Grand Marnier flambiert	8.50
Affogato Cafe mit Vanilleglace und Amaretto	7.50

GLACE-KUGEL

Vanille	
Mocca	
Zwetschgen	
Zitronen	
Pro Kugel	3.00

*Allergene und Intoleranzen: diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren.