

Sommer

Eine kleine Karte, inspiriert von der Osteria le Panzanella in Radda in Chianti, wo es meist mehr Autos wie Platz im kleinen Ristorante hat. Kreiert und gekocht von unserem Küchenchef Leonardo (Rom) und Vincenzo (Napoli). Viele Produkte beziehen wir Regional oder direkt aus Italien.

Der Weinkeller lädt auf einen Besuch, denn: «A meal without wine is called breakfast» *A. Weibel*

Viele der Winzer kennen wir persönlich. Dazu lesen sie mehr in unserer Weinkarte.

Nun wünschen wir Buon appetito!

Eure Gastgeber

Karin Villiger und Pascal Sonderegger mit Melania, Leo, Vincenzo, Easy, Alessia und Luigi

Unser Wasser

BE WTR™

Unser Wasser stammt aus einer Quelle unterhalb von Heiligenschwendi und wird vor Ort mit einem BE WTR-System gefiltert und behandelt. Hochwertiges Leitungswasser, erfrischend serviert.

Flasche 0,75 l mit oder ohne Kohlensäure 8.-

Flasche 0,5 l mit oder ohne Kohlensäure 6.-



Antipasti

Insalata dressing al balsamico, feta, cetriolo, cippolla agrodolce pomodorini ✓ 16.-
Bunter Blattsalat an Hausdressing, Feta, Gurke, eingemachte Zwiebeln und Cherrytomaten

Tartar di manzo 22.-
Tatar vom Schweizer Rind mit Rucola, Senfmayo, Wachteleier und Grana Padano

Burrata Pugliese con pomodorini ✓ 18.-
Cremiger Burrata aus Pglia mit Cherrytomaten, eingemachten Zwiebeln und Basilikum

Carpaccio di barbabietola, noci, rucola e caprino ✓ 16.-
Carpaccio von der Rande, Haselnüsse, Rucola und Geisskäse

Sardine « Pollastrini », burro al limone e pane tostato 24.-
In Tomate und Peperoncino eingemachte Sardinen, gefischt vor der Küste Roms, geröstetes Brot und Zitronenbutter

Primi

Tagliatelle con Ragù di Salsiccia e piselli 18.-/25.-
Tagliatelle an Salsiccihack (CH) und Erbsen

Ravioli di spinaci con al burro e salvia ✓ 22.-/30.-
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat, serviert an Salbeibutter

Risotto al parmigiano con finferli e speck 22.-/30.-
Parmesanrisotto mit frischen Pfifferlingen und Tiroler Speck

Rigatoni alla norma con ricotta salata 18.-/25.-
Hausgemachte Rigatoni an Tomate, Aubergine und salzigem Ricotta

Sommerhit

Vitello Tonnato
Kalbfleisch an Tunfischsauce und Kapern

Vorspeise CHF 22.-

Secondi

Suprema di pollo da mais con fondo bruno e limone BBQ 46.-

Knusprig grillierte BBQ Maispoulardenbrust (FR), serviert an dunkler Jus, Zitronen und Rosmarin

Entrecote di manzo con finferli e fondo bruno 48.-

Auf dem Holzkohlegrill gebratenes Rindsentrecote (CH) frische Pfifferlinge und dunkle Jus

Tagliata di agnello con crosta alle erbe 46.-

Rosa gebratene Lammhuft (IRL) unter Kräuterkruste

Parmigiana di Melanzane 38.-

Auberginenaufbau mit Tomatensauce, Mozzarella serviert an Rucola und Cherrytomaten

Brasato di manzo da Pasquale – Il migliore! 46.-

Rindschmorbraten (CH) nach unserem Rezept an kräftiger Rotweinsauce

Fritto di merluzzo con maionese lime e miele 46.-

Hauspaniertes Merluzzofilet (DK) im Bierteig, Limetten- Honigmayo und Packchoi

*

Wochenbeilage zu den Hauptgängen

Alle Hauptgänge inkl. Beilagen

Dolci

Cantucci e vin Santo 14.-

Hausgemachte Cantucci und Vin Santo aus dem Piemont

Cheesecake cotta con frutti di bosco 14.-

Hausgemachter Cheesecake mit Beerensauce

Crostatina con crema pasticcera e frutti di bosco 14.-

Vanillecreme, mit frischen Beeren und Sablée

Tiramisu all'arancia 14.-

Hausgemachtes Orangentiramisu

Gelato e frutta 14.-

Sorbet und frische Früchte

Affogato al caffè, panna e crumble 14.-

Vanilleglace, Schokostreusel, Rahm und warmer Espresso

Stellen sie sich ihr Menü aus unseren Gerichten selbst zusammen

Menü 3-Gang CHF 75.-/Person

Menü 4-Gang CHF 85.-/Person

Gerne geben wir Auskunft über mögliche Allergene

Preise inkl. 8.1% MwSt.