

APERITIVI E ANTIPASTI

APERITIVI

Aperitifs

Hugo	10.00
Hugo ohne Alkohol	8.00
Aperol	10.00
Apero Sergio	11.50
Cüpli Prosecco, 10cl	8.50
Cüpli Franciacorta Rosé, 10cl	13.00
Gespritzter Weisswein	9.00

DIGESTIVI

Digestifs

Martini bianco, 4cl	7.50
Martini dry, 4cl	7.50
Martini rot, 4cl	7.50
Campari, 4cl	7.50
Campari orange	10.00
Cynar, 4cl	7.50
Ramazzotti, 4cl	7.50
San Bitter ohne Alkohol, 10cl	6.00

ANTIPASTI

Vorspeisen

Prosciutto e Melone	26.50
Parma Rohschinken mit Melonen	
Tartare di Tonno	27.00
Thunfisch-Tatar	
Tartare di Manzo	27.00
Tatar vom Rind	

Carpaccio	25.00
Rindsfilet roh mit Olivenöl, Rucola, Parmesan, Zitronensaft	

Cocktail di gamberetti	23.00
Crevettencocktail	

Mozzarella di Bufala alla Caprese	18.00
Tomaten und Büffel-Mozzarella	

Carpaccio di gambero rosso	26.00
Rotgarnelen Carpaccio	

ZUPPE

Suppen

Stracciatella alla Romana	9.00
Bouillon mit Ei, Käse	

Zuppa di Pomodoro	9.00
Tomatencrèmesuppe	

INSALATE

Salat

Insalata verde	8.50
Grüner Salat	

Insalata mista	9.50
Gemischter Salat	

Insalata grande	16.00
Salatteller	

Buon Appetito!



PRIMI PIATTI

TORTELLINI

Tortellini

Alla panna 22.00
mit Rahm und Schinken

Pancetta e zafferano alla panna 26.00
mit Speck, Safran und Rahm

Al pesto 23.00
mit Kräutersauce und Rahm

Al gorgonzola 23.00
mit Gorgonzolasauce

GNOCCHI

Gnocchi

Alla panna 22.00
mit Rahm und Schinken

Al prosciutto e salvia 21.00
mit Schinken und Salbei

Al pesto 23.00
mit Kräutersauce und Rahm

Al gorgonzola 22.00
mit Gorgonzolasauce

SPAGHETTI

Spaghetti

Unsere Hauptgerichte servieren wir auch als halbe Portion –
als feine Vorspeise CHF 2.00 günstiger.

Napoli 19.50
mit Tomatensauce und Basilikum

Bolognese 22.50
mit Tomatensauce und Hackfleisch (Rindfleisch)

Agllo olio e peperoncino 21.50
mit Knoblauch, Chili und Olivenöl

Carbonara 22.50
mit Schweinebacke und Ei

Al salmone 23.00
mit Tomatensauce, Rahm und
geräuchertem Lachs

Al pesto 23.00
mit Kräutersauce und Rahm

All'arrabbiata 21.00
mit Knoblauch, Tomatensauce und Peperoncini

PENNE

Penne

All'arrabbiata 21.00
mit Knoblauch, Tomatensauce und Peperoncini

Al salmone 23.00
mit Tomatensauce, Rahm und
geräuchertem Lachs

RISOTTI

Risotto

Al Gorgonzola e rucola 25.00
Mit Gorgonzola und Rucola

Alla Milanese 23.00
mit Safran

Ai funghi porcini 29.00
mit Steinpilzen

Ai frutti di mare 29.50
mit Meeresfrüchten

SPECIALTÀ DELLA CASA

Hauspezialität

Lasagne al forno 24.00
Lasagne aus dem Ofen

Cannelloni 23.00
mit Ricotta und Spinat

Buon Appetito!



SECONDI PIATTI

PESCE

Fisch

Je nach Tagesangebot auf dem Fischmarkt empfehlen wir Ihnen frischen Fisch.

Calamari fritti 30.00
Tintenfisch frittiert

Gamberoni alla griglia 48.00
Riesencrevetten vom Grill

Gamberoni dolce vita 49.00
Riesencrevetten mit Tomatensauce, Knoblauch, pikant, Rahm und speziellen Gewürzen

Calamaretti alla griglia 30.00
Tintenfisch grilliert

Filetto di merluzzo fritto 30.00
Frittierte Kabeljaufilet

Fischdeklaration:

Crevettencocktail, Riesencrevetten Black Tiger: Vietnam
Felchen Filet: Urner See, Schweiz
Calamari, Miesmuscheln, Venusmuscheln: Italien
Seezunge: Frankreich, Italien
Rauchlachs: Norwegen, Schottland

SPECIALTÀ DELLA CASA

Hauspezialität

Pappardelle ai porcini 27.00
Nudeln mit Steinpilz und Rahm

Spaghetti alla Crudaiola 27.00
Spaghetti mit frischen Tomaten, Rohschinken und Basilikum

Spaghetti Turiddu 27.00
Spaghetti mit Tomatensauce, Schinken, Knoblauch, Ei, pikant

Spaghetti pirata 29.50
Spaghetti mit frischen Tomaten und Meeresfrüchten

Orecchiette filanti 25.00
Teigwaren mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken

LA CARNE

Fleisch

Eine Beilage nach Wahl ist inbegriffen – Pommes frites, Gemüse, Risotto, Nudeln oder Reis. Für eine doppelte Beilage berechnen wir CHF 9.50.

Scaloppina di maiale impanata 30.00
Schweinsschnitzel paniert

Scaloppina ai funghi 30.00
Rahmschnitzel (Schweinefleisch)

Piccata Milanese 30.00
Schweinsschnitzel mit Ei und Käse

Ossobucco alla Milanese 38.00
Kalbshaxe nach Mailänder Art

Scaloppina di vitello al limone 38.00
Kalbsschnitzel an Zitronensauce

Paillard di vitello alla griglia 39.00
Kalbspaillard vom Grill

Fegato alla Veneziana 37.00
Kalbsleber mit Zwiebeln

Filetto di manzo alla griglia 48.00
Rindsfilet vom Grill, 200 g

Filetto di manzo Bonifacio 48.00
Rindsfilet mit Steinpilz, 200 g

Fitness-Teller 28.00
Schweinsschnitzel vom Grill mit Salat

Saltimbocca alla Romana 39.00
Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei

Fleischdeklaration:

Kalbfleisch, Schweinefleisch: Schweiz, Irland
Rindfleisch: Brasilien, Argentinien, Irland, Australien
Rohschinken, Salami, Pizzaschinken, Speck: Italien
Pouletfleisch: Schweiz

Buon Appetito!



LE NOSTRE PIZZE

Margherita pomodoro, mozzarella, origano Tomaten, Käse, Oregano	17.50	Gourmet pomodoro, mozzarella, salmone, crevettes, paprika, origano Tomaten, Käse, Lachs, Crevetten, Paprika, Oregano	25.00
Napoli pomodoro, mozzarella, acciughe, olive, capperi, origano Tomaten, Käse, Sardellen, Oliven, Kapern, Oregano	20.50	Frutti di mare pomodoro, mozzarella, frutti di mare, origano Tomaten, Käse, Meeresfrüchte, Oregano	26.00
Siciliana pomodoro, mozzarella, prosciutto, peperoni, capperi, origano Tomaten, Käse, Schinken, Peperoni, Kapern, Oregano	22.00	Ai funghi porcini pomodoro, mozzarella, funghi porcini Tomaten, Käse, Steinpilze	26.00
4 stagioni pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, peperoni, carciofi, origano Tomaten, Käse, Schinken, Pilze, Peperoni, Artischocken, Oregano	25.00	Gorgonzola pomodoro, gorgonzola, origano Tomaten, Gorgonzola, Oregano	22.00
Prosciutto pomodoro, mozzarella, prosciutto, origano Tomaten, Käse, Schinken, Oregano	20.00	Calzone sorpresa Pizza-Überraschung	23.00
Funghi pomodoro, mozzarella, funghi, origano Tomaten, Käse, Pilze, Oregano	20.00	Al tonno pomodoro, mozzarella, tonno, olive, cipolle, origano Tomaten, Käse, Thunfisch, Oliven, Zwiebeln, Oregano	23.00
Calabrese pomodoro, mozzarella, Salame Napoli, origano Tomaten, Käse, Scharfer Salami, Oregano	20.00	4 formaggi pomodoro, mozzarella, gorgonzola, fontina, parmigiano, origano Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Fontina, Parmesan, Oregano	24.00
Paesanella pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, origano Tomaten, Käse, Schinken, Pilze, Oregano	21.00	Toscana pomodoro, mozzarella, pancetta, uovo, origano Tomaten, Käse, Speck, Ei, Oregano	23.00
Capricciosa pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, origano Tomaten, Käse, Schinken, Pilze, Artischocken, Oregano	23.00	Borgetaro pomodoro, mozzarella, prosciutto, gorgonzola, origano Tomaten, Käse, Schinken, Gorgonzola, Oregano	24.00
Moosbad pomodoro, mozzarella, salame, cipolle, origano, carne Tomaten, Käse, Salami, Zwiebeln, Oregano, Kalbfleisch	27.00	Hawaii pomodoro, mozzarella, prosciutto, ananas, origano Tomaten, Käse, Schinken, Ananas, Oregano	22.00
Vesuvio pomodoro, mozzarella, salame, pancetta, cipolle, uovo Tomaten, Käse, Salami, Speck, Zwiebeln, Ei	26.00	Parma pomodoro, mozzarella, prosciutto di parma, origano Tomaten, Käse, Rohschinken, Oregano	24.00
Sergio pomodoro, mozzarella, Salame Napoli, carciofi, cipolle, aglio, origano Tomaten, Käse, Scharfer Salami, Artischocken, Zwiebeln, Knoblauch, Oregano	25.00	Vegetariana pomodoro, mozzarella, verdure, origano Tomaten, Käse, Gemüse, Oregano	25.00
46 pomodoro, mozzarella, prosciutto di parma, mascarpone, origano Tomaten, Käse, Rohschinken, Mascarpone, Oregano	26.00	Rucola e parmigiano pomodoro, mozzarella, rucola, parmigiano Tomaten, Käse, Rucola und Parmesan	22.00
		Titanic pomodoro, mozzarella, rucola, crevettes, paprika, pancetta, origano Tomaten, Käse, Rucola, Crevetten, Paprika, Speck, Oregano	26.00

Unsere Pizzen sind auch in kleinerer Ausführung erhältlich – CHF 2.00 günstiger. Für einen zweiten Teller berechnen wir einen Unkostenbeitrag von CHF 2.50.

Buon Appetito!



DOLCE CAFFÈ

COUPÉ

Coupé

Danimarca *Mini* 10.00
11.50
Vanille-Glace, Schokoladensauce, Rahm

Ice Coffee *Mini* 10.00
11.50
Mocca-Glace, Kaffeesauce, Rahm, Biskuit

Stracciatella *Mini* 10.00
11.50
Stracciatella-Glace, Espresso, Schokoladensauce, Rahm, Löffelbiskuit, Schokoladenspäne

Sorbetto Limone *Mini* 9.00
11.00
Zitronen-Sorbet, eisgekühlter Wodka

Sorbetto Fragola *Mini* 9.00
11.00
Erdbeer-Sorbet, Campari

GELATI

Glace

Für die Verfeinerung mit Rahm berechnen wir einen Zuschlag von CHF 2.00.

1 Kugel 4.50
Mocca, Stracciatella, Pistacchio, Vaniglia, Cioccolato, Fragola, Blueberry Cheesecake, Passionsfrucht-Mango, Limone

DESSERT DELLA CASA

Hausdesserts

Tiramisù 9.00
Biskuitdessert mit Kaffee und Mascarpone

Panna Cotta 8.00
Rahmdessert mit Fruchtsauce

Profiteroles 11.00
Windbeutel mit Füllung und Schokoladensauce

CAFFÈ

Kaffee

Kaffee 4.50
Kaffee koffeinfrei 4.50
Espresso 4.50
Espresso Macchiato 4.50
Cappuccino 4.50
Milchkaffee 4.80
Kaffee melange 5.60
Latte macchiato ohne Aroma 5.00
Latte macchiato mit Aroma 5.40
Vanille, Cocco, Amaretto
Kaffee mit Schuss 5.50
Träsch, Kräuter, Zwetschgen
Corretto 6.40
Grappa, Brandy

BEVANDE CALDE

Warme Getränke

Warme Schoggi / Ovo
2dl, CHF 4.10 / 3dl, CHF 5.30 /
5dl, CHF 6.30

Kalte Schoggi / Ovo
2dl, CHF 4.60 / 3dl, CHF 5.30 /
5dl, CHF 6.30

Milch
2dl, CHF 2.50 / 3dl, CHF 3.00 /
5dl, CHF 4.00

TÈ E PUNCH

Tee & Punch

Tee 4.50
Tee citron / creme 4.50
Apfelpunsch 4.60

Buon Appetito!



BOLLICINE*Schaumweine**Veneto***Prosecco Treviso DOC Millesimato**Az. Agricola La Tordera, Vidor, Treviso
Traubensorten: Glera*10cl* 8.00 *75cl* 50.00*Lombardia***Le Marchesine Brut Rosé, Franciacorta DOCG**Az. Agricola Le Marchesine Passirano BS
Traubensorten: Chardonnay, Pinot Noir*10cl* 12.50 *75cl* 80.00**VINO BIANCO***Weisswein**Waadt***Féchy AOC Fonterive BOLLE**Domerie Bolle & Cie SA
Traubensorten: Chasselas*10cl* 6.00 *50cl* 26.00*Veneto***Lugana DOC**Az. Agricola Bulgarini Fausto, Brescia
Traubensorten: Turbiana*10cl* 8.00 *75cl* 50.00*Friuli***Sauvignon Lavaron DOP Collio, 2022**Az. Agricola Cadibon, Corno di Rosazzo, Udine
Traubensorten: Sauvignon Blanc*10cl* 8.00 *75cl* 52.00*Alto Adige***Chardonnay Alto Adige DOC, 2024/25**Kellerei Eisacktal Valle Isarco, Südtirol
Traubensorten: Chardonnay*10cl* 8.60 *75cl* 55.00*Campania***Porconero Falanghina DOC, 2022**Az. Agricola San Salvatore srl, Ogliastro Cilento, Salerno
Traubensorten: Falanghina*75cl* 49.00**VINO ROSATO***Rosé**Toscana***Farniente, Rosato**Bataillard
Traubensorten: Sangiovese*10cl* 6.00 *50cl* 26.00*Puglia***Rosato, Puglia IGT, 2020**Cantine Torrente Corate, Bari
Traubensorten: Bombino Nero, Nero di Troia*10cl* 7.50 *75cl* 45.00**NUOVI VINI ROSSI***Neue Weine**Toscana***Vergaia, 2020**Tenuta Vergaia, Toscana
Traubensorte: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon,
Merlot, Petit Verdot*75cl* 120.00*Toscana***Le Serre Nuove, 2021**Tenuta Ornellaia, Ornellaia Bolgheri
Traubensorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot,
Cabernet Franc*75cl* 95.00*Veneto***Amarone Valpantena DOCG, 2019**Cantine Bertani, Grezzana, Verona
Traubensorten: Corvina Veronese 80%, Rondinella 20%*75cl* 85.00*Veneto***Catullo Valpolicella Classico Superiore DOC, 2018**Cantine Bertani, Grezzana, Verona
Traubensorte: Corvina 70%, Rondinella 20%,
Corvinone 10%*75cl* 74.00*Veneto***Ognissanti di Novare Valpolicella Classico, 2022**Cantine Bertani, Grezzana, Verona
Traubensorten: Corvina veronese 80%, Rondinella 20%*75cl* 79.00*Salute!*

VINO ROSSO

Rotwein

Piemonte

Barbera d'Alba Pio Cesare, 2022/23

Az. Vinicola Pio Cesare, Alba CN

Traubensorten: Barbera

~~75cl~~ 60.00

Piemonte

Essenze, Barolo DOCG, 2017

Az. Vitivinicola Vite Colte, Cuneo

Traubensorten: Nebbiolo

~~75cl~~ 89.00

Veneto

Brentino 2022

Cantina Maculan, Veneto IGT

Traubensorten: Merlot, Cabernet Sauvignon

~~10cl~~ 8.20 ~~75cl~~ 56.00

Veneto

Valpolicella Ripasso DOC, Classico Superiore, 2020/21

Az. Agricola La Quena Negrar, Verona

Traubensorten: Corvina, Corvinone Veronese, Rondinella

~~75cl~~ 56.00

Veneto

Amarone della Valpolicella DOCG, 2019/20

Az. Agricola La Quena Negrar, Verona

Traubensorten: Corvina, Corvinone Veronese, Rondinella, Molinara

~~75cl~~ 76.00

Toscana

Chianti DOCG

Villa Silvia, Tenute Salvadori, Vinci

Traubensorten: Sangiovese Canaiolo, Merlot

~~10cl~~ 6.00 ~~50cl~~ 25.00

Toscana

Brunello di Montalcino DOC, 2017/18

Fattoria dei Barbi, Montalcino

Traubensorten: Sangiovese Grosso

~~75cl~~ 86.00

Toscana

Villa Donoratico Bolgheri Rosso DOC, 2020/21

Tenuta Argenteria, Livorno

Traubensorten: Cab. Sauvignon, Merlot, Cab. Franc, Petit Verdot

~~75cl~~ 76.00

Toscana

Asso, Toscana IGT, 2019/20

Cantine Ravazzi, San Casciano dei Bagni, Siena

Traubensorten: Merlot, Cabernet Sauvignon

~~75cl~~ 70.00

Emilia

Sangiovese Riserva, 2019/20

Cantine Umberto Cesari, Castel San Pietro, Bologna

Traubensorten: Sangiovese

~~75cl~~ 60.00

Abruzzo

Montepulciano d'Abruzzo DOC, 2020/21

Az. Agricola Zaccagnini, Pescara

Traubensorten: Montepulciano d'Abruzzo

~~10cl~~ 8.00 ~~75cl~~ 49.00

Puglia

Negroamaro, IGP Puglia, 2021/22

Az. Vinicola Tagaro-Brindisi

Traubensorten: Negroamaro

~~75cl~~ 47.00

Puglia

Leila Primitivo di Manduria DOC, 2022/23

Az. Agricola Carlo Sani, Cazzano di Tramigna, Verona

Traubensorten: Primitivo di Manduria

~~75cl~~ 48.00

Puglia

Duca d'Aragona DOC, 2017/18

Az. Vinicola Candido, San Donaci, Brindisi

Traubensorten: Negroamaro, Montepulciano

~~75cl~~ 59.00

Sardegna

Cannonao Blasio Riserva DOC, 2016/17

Cantina Dolionova SRL, Sud Sardegna

Traubensorten: Cannonau

~~75cl~~ 55.00

Salute!



BEVANDE

ACQUA MINERALE

Mineralwasser

San Pellegrino, 1l	10.00
San Pellegrino, 50cl	6.00
Aqua panna ohne, 50cl	6.00
Henniez ohne, 33cl	5.00
Coca Cola, 33cl	5.00
Coca Cola Zero, 33cl	5.00
Rivella blau, 33cl	5.00
Schweppes, 20cl	5.00
Tonic, Bitter Lemon	
Orangenjus, 20cl	5.00
Fanta, 1.5l	13.00

Fanta, Coca Cola, Rivella, Citro, Eistee,
Valser, Schorle offen
2dl, CHF 4.00 / 3dl, CHF 4.40 /
5dl, CHF 5.50 / 1l, CHF 10.00

Sirup

2dl, CHF 1.50 / 1l, CHF 10.00

BIRRA

Bier

Eichhof Lager hell, 58cl	6.20
Eichhof ohne Alkohol, 50cl	6.00
Erdinger, 50cl	6.40
Moretti Sale di mare, 33 cl	5.80
Moretti Zero ohne Alkohol, 33cl	5.50
Suurä Moscht, 50cl	6.60

Eichhof, Moretti offen

2dl, CHF 4.00 / 3dl, CHF 4.70 /
5dl, CHF 6.20

DIGESTIVI

Digestifs

Ramazotti, 4cl	7.50
Montenegro, 4cl	7.50
Averna, 4cl	7.50
Braulio, 4cl	7.50
Appenzeller, 4cl	7.50
Jägermeister, 4cl	7.50
Fernet Branca, 4cl	7.50
Pernod, 4cl	8.00

LIQUORI

Liköre

Cointreau, 2cl, 40 Vol.%	8.00
Grand Marnier, 2cl, 40 Vol.%	8.00
Amaretto di saronno, 2cl, 28 Vol.%	7.50
Sambuca Molinari, 2cl, 40 Vol.%	7.50
Limoncello, 2cl, 32 Vol.%	7.50
Baileys, 2cl, 17 Vol.%	7.50

GRAPPA

Grappa

Grappa Brunello, 2cl, 45 Vol.%	8.00
Grappa Sassicaia, 2cl, 40 Vol.%	13.50
Grappa Nonino Moscato, 2cl, 41 Vol.%	10.00
Grappa Nonino Riserva 5 Years, 2cl, 43 Vol.%	12.50
Grappa Berta, 2cl, 43 Vol.%	16.00

SPIRITI

Spirituosen

Obstbranntwein, 2cl, 50 Vol.%	5.50
Kirsch, Kräuter, Zwetschgen, Pflümli, 2cl, 40 Vol.%	5.50
Williams, 2cl, 40 Vol.%	8.00
Calvados, 2cl, 40 Vol.%	9.00
Vielle Prune, 2cl, 40 Vol.%	9.00

Whisky, 4cl, 40-43 Vol.%

(Ballantines, J & B, Jack Daniels)

Cognac Remy Martin, 2cl, 40 Vol.%	10.50
Vecchia Romagna, 2cl, 38 Vol.%	8.50

Gin Tonic, 4cl	16.50
Rum, 2cl, 40 Vol.%	7.50
Bacardi Cola, 4cl	13.50
Rum Zacapa XO Gran Reserva, 2cl, 40 Vol.%	18.50
Vodka, 4cl, 40 Vol.%	9.50

Salute!



SELEZIONE VINI 2025

Weinauswahl 2025

Toscana

Sassicaia Bolgheri, 2021

Az. Vinicola Tenuta San Guido, Bolgheri / Livorno
Traubensorten: Cabernet Sauvignon 85%,
Cabernet Franc 15%

75cl 310.00

Toscana

Ornellaia Bolgheri, 2021

Tenuta Ornellaia – Ornellaia Bolgheri
Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot,
Cabernet Franc, Petit Verdot

75cl 285.00

Toscana

Tignanello IGT, 2020

Az. Cantine Marchesi Antinori, Siena
Traubensorte: Sangiovese, Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc

75cl 198.00

Toscana

Argentiera Bolgheri Superiore DOC, 2019

Tenuta Argentiera, Livorno
Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot,
Cabernet Franc

75cl 180.00

Toscana

Solaia IGT, 2020

Az. Cantine Marchesi Antinori, Siena
Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc,
Sangiovese

75cl 405.00

Veneto

Amarone della Valpolicella Classico DOCG Bertani, 2012

Cantine Bertani, Grezzana / Verona
Traubensorte: Corvina Veronese 80%,
Rondinella 20%

75cl 198.00

Toscana

Guado al Tasso Bolgheri Superiore, 2021

Az. Cantina Marchese Antinori, Siena
Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot,
Cabernet Franc

75cl 219.00

Buon Appetito!

