



Gli Speciali

Parmigiana di melanzane 22CHF.

Avocado Toast 24CHF.

Carpaccio di bresaola, misticanza e Parmigiano reggiano 25CHF.

Polpette di vitello, salsa tzatziki 24CHF.

Insalatona estiva con frutti di bosco, nocciole, crostini e ricotta 24CHF.

Primi Piatti

Risotto alle zucchine e fiori di zucca 25CHF.

Tagliatelle con ragù alla bolognese e piselli 24CHF.

Spaghetti al pomodoro fresco e basilico 22CHF.

Secondi Piatti

Bratwurst con rösti di patate e salsa di cipolle 26CHF.

Luganega della Valposchiavo con polenta arrostita 28CHF.

Cordon bleu con patate al forno 35CHF.

Dichiarazione provenienza carne: La carne che trattiamo proviene da allevamenti Svizzeri e Ue.

Il pesce proviene da Ue.

Se desiderate conoscere eventuali ingredienti allergeni se e/o dove presenti nelle ricette della carta, il nostro personale vi potrà dare ogni informazione.

Si ricorda che è proibita la somministrazione di alcolici ai minori di anni 18.



The Specials

Aubergine Parmigiana 22CHF.

Avocado Toast 24CHF.

Bresaola carpaccio, misticanza salad and Parmesan cheese 25CHF.

Veal meatballs, tzatziki sauce 24CHF.

Summer salad with berries, hazelnuts, croutons and ricotta 24CHF

First dishes

Risotto with courgettes and courgette flowers 25CHF.

Tagliatelle with Bolognese sauce and peas 24CHF.

Spaghetti with fresh tomato sauce and basil 22CHF.

Second Courses

Bratwurst with potato rösti and onion sauce 26CHF.

Valposchiavo luganega with roasted polenta 28CHF.

Cordon bleu with roast potatoes 35CHF.

Declaration of meat origin: The meat we deal with comes from Swiss, EU, Paraguayan, Australian and New Zealand farms.

The fish comes from Norway and Argentina.

If you wish to know any allergenic ingredients if and/or where present in the recipes on the menu, our staff will be able to give you any information.

Please remember that the administration of alcohol to minors under the age of 18 is prohibited.



Die Sonderangebote

Aubergine Parmigiana 22CHF.

Avocado Toast 24CHF.

Carpaccio von Bresaola, Misticanza und Parmesankäse 25CHF.

Kalbsfleischbällchen, Tzatziki-Sauce 24CHF.

Sommersalat mit Beeren, Haselnüssen, Croutons und Ricotta 24CHF.

Erste Gerichte

Risotto mit Zucchini und Zucchini Blüten 25CHF.

Tagliatelle mit Bolognesesauce und Erbsen 24CHF.

Spaghetti mit frischen Tomaten und Basilikum 22CHF.

Zweite Kurse

Bratwurst mit Kartoffelrösti und Zwiebelsauce 26CHF.

Luganega della Valposchiavo mit gebratener Polenta 28CHF.

Cordon bleu mit Bratkartoffeln 35CHF.

Herkunftserklärung des Fleisches: Das von uns verarbeitete Fleisch stammt von Farmen aus der Schweiz, der EU, Paraguay, Australien und Neuseeland.

Der Fisch stammt aus Norwegen und Argentinien.

Wenn Sie wissen möchten, ob und/oder wo allergene Zutaten in den Rezepten auf der Speisekarte enthalten sind, können Ihnen unsere Mitarbeiter Auskunft geben.

Bitte beachten Sie, dass die Verabreichung von Alkohol an Minderjährige unter 18 Jahren verboten ist.