

## Vorspeisen – Antipasti

### **Antipasti Stella del Lago**

klein 13,50 – groß 19,80

### **Beef Tartar / Toastecken**

klein 18,50 – groß 28,80

### **Carpaccio vom Pulpo / marinierte Babysalate**

18,50

### **Gebratener Pulpo / Tomaten / Knoblauch**

16,50

### **Bruschetta Italia**

7,20

### **Foccacia / Rosmarin / Knoblauch / Olivenöl**

7,20

## Suppen

### **Tomatencremesuppe / Croutons**

8,50

### **Feine Bouillabaise / Rouille**

19,50

### **Pastinakenschaumsuppe / Nussbrot**

8,50

### **Rinderbrühe / Frittaten**

7,20

## **Salate**

**Frische Blattsalate / Balsamicodressing**  
7,20

**Gemischter Salat / Hausdressing**  
8,50

**Salat „Caprese“ im Glas**  
12,80

**Nüsslesalat / Eier-Tramezzini / Speckstreifen**  
Honig-Senfdressing  
10,50

**Bunter Salatteller / Schinken / Käse / Ei**  
16,80

## **Für unsere kleinen Gäste**

**Kinderschnitzel vom Schwein / Pommes frites**  
12,50

**Spaghetti Bambino / Sauce Bolognese**  
11,50

**Kinderpizza / Tomaten / Mozzarella / Schinken**  
11,50

**Chicken – Nuggets / Pommes frites**  
12,50

## **Pasta / Teigwaren**

### **Spaghetti**

**Spaghetti aglio e olio / Peperoncino**

Knoblauch / Olivenöl

15,90

**Spaghetti Napoli / Tomatensauce / Basilikum**

16,90

**Spaghetti all'arrabbiata / Tomatensauce / Peperoncini**

16,50

**Spaghetti Bolognese / Hackfleisch / Tomaten**

18,90

**Spaghetti Chitarra / Prosciutto / Tomaten**

Peperoncini / Rucola

20,50

### **Tagliatelle**

**Tagliatelle Broccoletti / Broccoli / Sahne**

Knoblauch / Sardellen

18,50

**Tagliatelle Porcini / Waldpilze / Kräuter**

19,80

**Tagliatelle Tartufo / Sahne / Trüffelöl**

18,50

## **Penne**

**Penne Saltati** / Kalbfleisch-Sugo / Tomaten / Rucola  
18,50

**Penne Casareggio** / Speck / Erbsen / Garnelen  
Tomaten  
22,80

## **Gnocchi**

**Gnocchi al Gorgonzola** / geschmolzene Tomaten  
Rucola  
18,80

**Gnocchi al Limone** / Limettenrahmsauce  
18,80

**Gnocchipfanne** / Tomaten / Champignons  
Rucola  
18,50

## **Risotto**

**Risotto Milano** / Safran / Riesencrevetten  
24,80

**Risotto Funghi** / Waldpilze  
20,80

**Risotto all' ortolana** / frisches Marktgemüse  
19,50

# Pizza aus dem Holzofen

## **Margherita**

Tomaten / Mozzarella

15,50

## **Napoli**

Tomaten / Mozzarella / Sardellen / Kapern

16,50

## **Funghi**

Champignons

18,50

## **Prosciutto**

Vorderschinken

18,80

## **Capricciosa**

Vorderschinken / Champignons

19,50

## **Salami**

Salami pikant

18,80

## **Calabrese**

Vorderschinken / Salami pikant

20,50

## **Hawaii**

Vorderschinken / Ananas

19,50

## **Tonno**

Thunfisch / Zwiebeln

20,50

### **Diavolo**

Salami pikant / Peperoncini / Peperoni  
19,50

### **Quattro Formaggio**

vier Käsesorten  
22,50

### **Della Casa**

Champignon / Salami / Artischocken / Sardellen / Ei  
22,50

### **Gorgonzola**

Spinat / Gorgonzola  
22,80

### **Frutti di mare**

Meeresfrüchte / Kapern / Oliven  
24,50

### **Rucola**

Parmaschinken / Rucola  
19,50

### **Vegetariana**

frisches Marktgemüse  
19,50

### **Calzone**

Vorderschinken / Champignons / Kapern  
Artischocken / Oliven  
22,50

### **Etna**

Salami pikant / Speck / Zwiebeln  
22,50

### **Speziale**

Garnelen / Knoblauch / frische Tomaten / Oliven  
24,50

## Unsere Spezialitäten

**Wiener Schnitzel vom Kalb / Petersilkartoffeln / Preiselbeeren**  
34,50

**Wiener Schnitzel vom Schwein / Pommes**  
26,80

**Cordon Bleu vom Schwein / Petersilkartoffeln**  
32,80

**Rinderfiletsteak / Pfefferrahmlinguine / Babykarotten**  
45,80

## Fische

**Gebackenes Eglifilet / Kartoffelsalat / Sauce Tartare**  
32,50

**Gebratener Pulpo / cremige Parmesan Linguine**  
37,80

**Riesengarnelen / Tomatenrisotto**  
38,50

**Branzino vom Grill / Blattspinat / Rosmarinkartoffeln**  
32,80

## Dessert

**Toblerone Mousse** mit frischen Früchten  
11,50

**Kaiserschmarren** mit Röstter  
klein 11,90 groß 14,50

**Hausgemachte Kuchen und Torten**  
6,50

Unsere Eisspezialitäten finden Sie in unserer Eiskarte

Zum Abschluß empfehlen wir Grappa von Bepi Tosolini:

### **Grappa Moscato**

Ein klarer, nach Moos, Akazienhonig und Orangenblüten  
riechender Grappa. Im Abgang Note von reifen Früchten.

### **Grappa Aquavite Rovere**

Eine harmonische Verbindung aus roten und weißen Traubensorten,  
und die Auslagerung im Eichenfaß bilden die Grundlage für diesen feinen  
Grappa. Er überzeugt sowohl durch seinen delikaten Duft in der Nase,  
sowie durch seine sanfte Note von Mandeln im Abgang.

### **Grappa Most Barolo Barrique**

Das traditionelle Brennverfahren und die 18-monatige Lagerung in Eichenholzfässern,  
die zuvor für die Herstellung des Barolos verwendet wurden, machen diesen MOST zu  
etwas ganz Besonderem. Das Resultat ist ein weicher und fruchtiger MOST mit einer  
feinen Vanille-, Zimt- und Tabaknote.

**Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit**

Alle Preise incl. 7,7% MwSt. in CHF