

Apero Vorschläge:

- Grissini nature oder mit Rohschinken
- Oliven 3.50
- Kleine Bruschette pomodoro 3.00
- Kleine Tomaten – Mozzarella – Sticks
- Kleine Canapès mit Eiersalat 1.00
 - mit Rohschinken 1.50
 - mit Rauchlachs 1.50
 - mit Rindstatar 1.50

- Kleine Pinsen aufgeschnitten in Häppchengrösse

Vorspeisen:

- Antipasti misti und Bruschette pomodoro als Tavolata p. Platte 24.50
- Dünn aufgeschnittener Parmaschinken 9.50
- Vitello Tonnato (bei Saison) 18.50

- Grüner oder Gemischter Salat 9.90 / 11.90
- Nüsslisalat mit bei (bei Saison) 14.50

- Crevettencocktail 14.50

Suppen:

- Meilener Rieslingschaumsuppe 9.50
- Französische Zwiebelsuppe 11.50
- Tomatencremesuppe „ da Pietro “ 12.50
- Bouillon mit Flädli 9.50

Warme Vorspeisen:

- Drei Crevetten auf Tagliatelle aglio olio und Peperoncini 23.50
- Handgemachte Tagliatelle Bombay 20.00
(Rahmsauce aus Pouletstückli, Ananas und Curry)
- Handgemachte Ravioli mit Spinat – Ricotta - Füllung 23.50
- Handgemachte Gnocchi ai quattro formaggi 19.50
(Rahmsauce aus Gruyèzer, Gorgonzola, Grana Padano & Mozzarella)
- Handgemachte Gnocchi al pomodoro rosé 19.50
(Tomatensauce mit Rahm)

- Hausgemachtes Risotto al Prosecco 19.50
- Hausgemachtes Risotto alla milanese (Safranrisotto) 23.50
- Hausgemachtes Risotto con funghi porcini (Steinpilzrisotto) 23.50
- Hausgemachtes Risotto al parmigiano 19.50

Hauptgänge mit Fleisch:

- Hausgemachtes Schweins – Cordonbleu 28.50
(Parmaschinken, Greyerzer, Raclette, Ricotta & Grana Padano)
- Kalbs oder Rindsbraten im Ofen gegart mit einer Jus, 32.50
- Scaloppina al limone (Kalbsschnitzel mit Zitronenrahmsauce) 28.50
- Hausgem. Hackbraten (Rindli, Chälbli, Säuli: CH) mit Bratenjus 34.50
- Osso Buco (Kalb: CH) Brasato auf Demiglace oder Steinpilzjus 34.50
- Dialog vom grilliertem Kalbs und Rindsfilet auf Jus – Spiegel, 48.50
dazu Sauce Bearnaise

Hauptgänge mit Fisch:

- Orata (Goldbrasse) oder Dorade (FAO:) aus dem Ofen 36.50 / 42.50
- Pesce Spada alla Mediterana 42.50
- Gegrillte Lachstranche mit Zitronen- oder Orangenöl, 42.50
oder Zitronenrahmsauce

bitte wählen Sie auf folgenden Beilagen:

- Gemüse garnitur, bestehend aus Baby – Karotten, Spinat
- Salzkartoffeln
- Patatas Bravas con Mayo Aioly
- Pommes Frites
- Criss Cuts (frittierte Gitterkartoffeln)
- Kartoffelkroketten
- Kartoffelstock
- Hausgemachtes Risotto alla milanese (Safranrisotto)
- Hausgemachtes Parmesanrisotto
- Hausgemachtes Prosecco-, Weisswein- oder Rotweinrisotto
- Hausgemachtes Steinpilzrisotto
- Handgemachte Tagliatelle al Burro, al Pomodoro, alla Panna
oder al limone

Hauptgänge vegetarisch:

- Handgemachte Gnocchi ai quattro formaggi 29.50
(Rahmsauce aus Gruyèzer, Gorgonzola, Grana Padano & Mozzarella)
- Handgemachte Gnocchi al pomodoro rosé 25.50
(Tomatensauce mit Rahm)
- Handgemachte Gnocchi al pomodoro 24.50
- Handgemachte Tagliatelle al pomodoro 23.50
- Handgemachte Tagliatelle all arrabiata 23.50
- Handgemachte Tagliatelle al pesto genovese 23.50
- Handgemachte Ravioli mit Spinat – Ricotta - Füllung 23.50
- Hausgemachtes Risotto alla milanese (Safranrisotto) 28.50
- Hausgemachtes Risotto al parmigiano 23.50
- Hausgemachtes Risotto mit Steinpilzen 27.50

Dessert:

➔ Hausgemachtes „Cappuccino – Tiramisu“	12.50
➔ Frittierte Apfelringe mit Vanillesauce	12.50
➔ Torte della nonna	9.50
➔ Warme Schoggichüechli mit weichem Kern und Passionsfrucht – Mangosorbet	13.50
➔ Berliner Eiskaffee / Eisschokolade	9.50

Je nach Saison kann unser Angebot natürlich variieren