

antipasti	: salate, kalte vorspeisen	
<i>insalata gambrinus</i>	<i>: blattsalat gambrinus</i>	10.50
<i>insalata con funghi freschi</i>	<i>: blattsalat mit frischen pilzen</i>	24
<i>insalata ai frutti di mare</i>	<i>: lauwarmer frischer meeresfrüchtesalat</i>	27
<i>battuta di carne di fassone piemontese</i>	<i>: handgeschnittenes tartar vom piemontesischen fassona-rind mit frischem schwarzen trüffel</i>	34
<i>carpaccio di manzo cipriani</i>	<i>: mariniertes us-rindsfilet</i>	25
<i>carpaccio con tartufo</i>	<i>: carpaccio mit frischem schwarzem trüffel</i>	34
zuppe	: suppen	
<i>zuppa del giorno</i>	<i>: tagessuppe</i>	12
<i>zuppa carciofi</i>	<i>: artischockenschaumsuppe</i>	14
pasta, primi	: teigwaren, warme vorspeisen als vorseise/als hauptgang	
<i>lasagne gambrinus</i>	<i>: lasagne mit rind-kalbfleischfüllung</i>	17/26
<i>gnocchi piemontese al gorgonzola</i>	<i>: kartoffelklösschen an gorgonzola im ofen überbacken</i>	17/26
<i>ravioli con ricotta e spinaci</i>	<i>: ravioli mit ricotta-spinat-füllung, salbeibutter</i>	18/29
<i>ravioli con ripieno di carne di coda di bue</i>	<i>: ravioli mit ochschwanzfüllung</i>	18/29
<i>canneloni al ragù di cinghiale</i>	<i>: hausgemachte teigrollen mit wildschweinfüllung</i>	17/26
<i>paglia e fieno ai funghi freschi</i>	<i>: zweifarbige nudeln an frischen pilzen, rahm</i>	23/34
<i>linguine al tartufo nero</i>	<i>: nudeln an frischem schwarzem trüffel</i>	27/38
<i>spaghettini all'astice</i>	<i>: hausgemachte spaghettini mit hummer</i>	37
crostacei/frutti di mare	: krustentiere/meeresfrüchte	
<i>cozze alla marinara</i>	<i>: miesmuscheln nach seemanns-art</i>	18/26
<i>gamberoni all'erbette</i>	<i>: riesencrevetten an frischen kräutern</i>	45

alle unsere teigwaren werden frisch und à la minute vor ihren augen zubereitet

spezialità primo piatto : spezialitäten als vorspeisen

trippa toscana : kutteln toscanische art (gemüse und sambucca) 25

carne : fleisch

fegato alla veneziana : kalbsleber venzianische art, mit zwiebeln 36

polletto alla diavola : mistkratzerli nach teufels art 38

quaglie ripiene di spinaci e midollo : entbeinte wachteln, gefüllt mit spinat und mark 55

costoletta di vitello al pepe : kalbskotelett (400g) an kräuterpeffersauce 59

costoletta di vitello ai funghi : kalbskotelett (400g) mit frischen pilzen 65

filetto di manzo al pepe : us-rindsfilet an kräuterpeffersauce 48/59
150g/220g

filetto di manzo ai funghi : us-rindsfilet mit frischen pilzen 54/65
150g/220g

filetto di manzo rossini : us-rindsfilet mit frischer entenleber 58/69
150g/220g

alle fleischgerichte werden mit polenta, hausgemachten nudeln all'alfredo, à la minute zubereiteter risotto milanese oder italienischem spinat serviert

viaggio al sud

battuta di carne di fassone piemontese al tartufo bianco d'alba :
handgeschnittenes tartar vom piemontesischen fassona-rind verfeinert mit frischem
weissem alba trüffel

ravioli al cinghiale

ravioli mit feiner wildschweinfüllung

filetto di manzo ai funghi con risotto milanese

us-rindsfilet an frischen pilzen mit risotto milanese

zabaione al marsala

frisch geschlagene weinschaumcreme

sfr. 95.—pro person/menu ab 2 personen

fleischdeklaration: kalbfleisch CH, rindfleisch USA und Italien, geflügel CH

fischdeklaration: wildfang fanggebiet/ aquakultur, vietnam Art. 39 LGV

unverträglichkeiten/allergene: Ueber Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.