

antipasti**: salate kalte vorspeisen**

<i>insalata gambrinus</i>	<i>: blattsalat gambrinus</i>	10.90
<i>insalata con funghi freschi</i>	<i>: blattsalat mit frischen sautierten pilzen</i>	28.50
<i>insalata ai frutti di mare</i>	<i>: lauwarmer frischer meeresfrüchtesalat</i>	31
<i>battuta di carne di fassone piemontese</i>	<i>: handgeschnittenes tatar vom rind mit frischem thurgauer trüffel</i>	40
<i>carpaccio di manzo cipriani</i>	<i>: mariniertes rindfleisch carpaccio</i>	29
<i>carpaccio con tartufo</i>	<i>: mariniertes rindfleisch carpaccio mit frischem thurgauer trüffel</i>	44
<i>vitello tonnato</i>	<i>: kalbsfleisch an thunfischsauce</i>	29

zuppe**: suppen**

<i>zuppa carciofi</i>	<i>: artischockencremesuppe</i>	15.50
<i>zuppa del giorno</i>	<i>: tagessuppe</i>	12.50

pasta, primi**: teigwaren, warme vorspeisen als vorseise/als hauptgang**

<i>lasagne gambrinus</i>	<i>: lasagne mit rind-kalbfleischfüllung</i>	18/28
<i>gnocchi piemontese al gorgonzola,</i>	<i>: kartoffelgnocchi überbacken an gorgonzola-mascarpone</i>	18/28
<i>ravioli con ricotta e spinaci</i>	<i>: ravioli gefüllt mit ricotta-spinat-füllung, salbeibutter</i>	25/35
<i>ravioli ripieno di carne</i>	<i>: ravioli gefüllt mit kalbshaxenfüllung</i>	25/35
<i>fettuccine ai funghi freschi</i>	<i>: hausgemachte nudeln an frischen pilzen, rahm</i>	24/36
<i>linguine al tartufo</i>	<i>: nudeln an frischem thurgauer trüffel</i>	35/41

frutti di mare/fisch**: krustentiere/meeresfrüchte/fisch**

<i>sogliola intera ai funghi</i>	<i>: frische ganze seezunge im butter gebraten</i>	62
----------------------------------	--	----

carne	: fleisch	
<i>fegato alla veneziana</i>	: schweizer kalbsleber venezianische art	40
<i>pollo alla diavola</i>	: mistkratzerli nach teufels art	40
<i>saltinbocca alla romana</i>	: kalbsnierstück mit salbei und rohschinken	44
<i>quaglie ripiene</i>	: wachteln entbeint, gefüllt mit spinat und mark	59
<i>costoletta di vitello al pepe</i>	: schweizer kalbskotelett (400g) an pfefferkräutersauce	64
<i>costoletta di vitello ai funghi</i>	: schweizer kalbskotelett (400g) mit frischen pilzen	69
<i>filetto di manzo al pepe</i>	: us-rindsfilet an pfefferkräutersauce 150g/220g	52/63
<i>filetto di manzo ai funghi</i>	: us-rindsfilet mit frischen pilzen 150g/220g	58/69
<i>filetto rossini</i>	: us-rindsfilet mit frischer entenleber und frischem thurgauer trüffel 150g/220g	63/74

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

viaggio al sud : reise in den Süden

vitello tonnato

kalbfleisch an thunfischsauce

ravioli con ricotta e spinaci

ravioli gefüllt mit ricotta-spinat-füllung an salbeibutter

filetto rossini con risotto milanese

us-rindsfilet mit frischer entenleber und frischem thurgauer trüffel

risotto milanese

zabaione al marsala con gelato di vaniglia

weinschaumcreme an marsala mit vanilleeis

menu ab 2 personen

Fr. 110.—pro person

Herkunftsdeklaration:

Rindfleisch: CH/ *USA (*kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein) und Italien

Geflügel: CH/ Frankreich Kalbfleisch: CH

Fisch: CH/ Mittelmeer/ Atlantik

Crevette: Vietnam Art.39 LGV