

antipasti**: salate, kalte vorspeisen**

<i>insalata gambrinus</i>	: blattsalat gambrinus	10.50
<i>insalata con funghi freschi</i>	: blattsalat mit frischen pilzen	24.50
<i>insalata ai frutti di mare</i>	: lauwarmer frischer meeresfrüchtesalat	27
<i>battuta di carne di fassone piemontese</i>	: handgeschnittenes tartar vom piemontesischen fassona-rind mit frischem thurgauer trüffel	34
<i>carpaccio di manzo cipriani</i>	: mariniertes us-rindsfilet	25
<i>carpaccio con tartufo</i>	: carpaccio mit frischem thurgauer trüffel	34

zuppe**: suppen**

<i>zuppa del giorno</i>	: tagessuppe	12
<i>zuppa carciofi</i>	: artischockenschaumsuppe	14

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

<i>lasagne gambrinus</i>	: lasagne mit rind-kalbfleischfüllung	17/26
<i>gnocchi piemontese al gorgonzola,</i>	: kartoffelklösschen an gorgonzola überbacken	17/26
<i>pappardelle al ragù di cinghiale</i>	: hausgemachte bandnudeln an wildschweinbolognese	17/26
<i>ravioli con ricotta e spinaci</i>	: ravioli mit ricotta-spinat-füllung, salbeibutter	18/29
<i>ravioli con ripieno di carne di coda di bue</i>	: ravioli mit ochsenschwanzfüllung	18/29
<i>paglia e fieno ai funghi freschi</i>	: zweifarbige nudeln an frischen pilzen, rahm	23/34
<i>linguine al tartufo nero</i>	: nudeln an frischem thurgauer trüffel	27/38
<i>linguine ai frutti di mare al sugo zafferano</i>	: hausgemachte nudeln an frischen meeresfrüchten an feiner safransauce	39

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

<i>cozze alla marinara</i>	: miesmuscheln nach seemanns-art	18/26
<i>gamberoni all'erbette</i>	: riesencrevetten an frischen kräutern	45

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

carne	: fleisch	
<i>trippa zurigese</i>	<i>: kutteln zürcher art</i>	<i>als Vorspeise 23/28*</i>
<i>fegato alla veneziana</i>	<i>: kalbsleber venzianische art, mit zwiebeln</i>	36
<i>polletto alla diavola</i>	<i>: mistkratzerli nach teufels art</i>	38
<i>saltinbocca alla romana</i>	<i>: kalbsschnitzel an salbei und rohschinken</i>	44
<i>quaglie ripiene di spinaci e midollo</i>	<i>: entbeinte wachteln, gefüllt mit spinat und mark</i>	55
<i>costoletta di vitello al pepe</i>	<i>: kalbskotelett (400g) an kräuterpeffersauce</i>	59
<i>costoletta di vitello ai funghi</i>	<i>: kalbskotelett (400g) mit frischen pilzen</i>	65
<i>filetto di manzo al pepe</i>	<i>: us-rindsfilet an kräuterpeffersauce 150g/220g</i>	48/59
<i>filetto di manzo ai funghi</i>	<i>: us-rindsfilet mit frischen pilzen 150g/220g</i>	54/65
<i>filetto di manzo rossini</i>	<i>: us-rindsfilet mit frischer entenleber und frischem thurgauer trüffel 150g/220g</i>	58/69

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

**ohne Beilage*

viaggio al sud

insalata verde con camberetti all'erbette

herbetsalat mit crevetten an frischen kräutern

ravioli di casa

hausgemachte frisch zubereitete ravioli

paglia e fieno

hausgemachte nudeln an frischen pilzen

filetto di manzo al pepe, risotto milanese

us-rindsfilet an pfefferkräutersauce, risotto nach mailänder art

fichi al merlot con gelatio di vaniglia

frische feigen im merlot gekocht mit vanilleeis

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.