

antipasti**: salate kalte vorspeisen**

<i>insalata gambrinus</i>	<i>: blattsalat gambrinus</i>	10.50
<i>insalata con funghi freschi</i>	<i>: blattsalat mit frischen sautierten pilzen</i>	26
<i>insalata ai frutti di mare</i>	<i>: lauwarmer frischer meeresfrüchtesalat</i>	30
<i>battuta di carne di fassone piemontese</i>	<i>: handgeschnittenes tartar vom piemontesischen fassona-rind mit sommer trüffel</i>	40
<i>carpaccio di manzo cipriani</i>	<i>: mariniertes rindfleisch carpaccio</i>	29
<i>carpaccio con tartufo estivo</i>	<i>: mariniertes rindfleisch carpaccio mit frischem sommer trüffel</i>	44

zuppe**: suppen**

<i>zuppa carciofi</i>	<i>: artischockencremesuppe</i>	15.50
<i>zuppa del giorno</i>	<i>: tagessuppe</i>	12

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

<i>lasagne gambrinus</i>	<i>: lasagne mit rind-kalbfleischfüllung</i>	18/27
<i>gnocchi piemontese al gorgonzola,</i>	<i>: kartoffelgnocchi an gorgonzola-mascarponesauce</i>	18/27
<i>ravioli con ricotta e spinaci</i>	<i>: ravioli gefüllt mit ricotta-spinat-füllung, salbeibutter</i>	21/32
<i>ravioli ripieno di carne di coda bue:</i>	<i>ravioli gefüllt mit oschsenschwanzfüllung</i>	21/32
<i>fettuccine ai funghi freschi</i>	<i>: hausgemachte nudeln an frischen pilzen, rahm</i>	24/35
<i>linguine al tartufo estivo</i>	<i>: nudeln an frischem sommer trüffel</i>	34/40
	vorspeisen portionen als hauptgang serviert	+ Fr. 6.--

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

<i>cozze alla marinara</i>	<i>: miesmuscheln nach seemanns-art</i>	19/27
<i>gamberoni all'erbette</i>	<i>: riesencrevetten an frischen kräutern</i>	48

carne	: fleisch	
<i>fegato alla veneziana</i>	: thurgauer kalbsleber venezianische art	39
<i>polletto alla diavola</i>	: schweizer mistkratzerli nach teufels- art	40
<i>saltinbocca alla romana</i>	: kalbsschnitzel an salbei und rohschinken	49
<i>quaglie ripiene</i>	: frische wachteln entbeint, gefüllt mit spinat und entenleber	60
<i>costoletta di vitello al pepe</i>	: thurgauer kalbskotelett (400g) an pfefferkräutersauce	63
<i>costoletta di vitello ai funghi</i>	: thurgauer kalbskotelett (400g) mit frischen pilzen	69
<i>filetto di manzo al pepe</i>	: us-rindsfilet an pfefferkräutersauce 150g/220g	50/61
<i>filetto di manzo ai funghi</i>	: us-rindsfilet mit frischen pilzen 150g/220g	56/67
<i>filetto rossini</i>	:us-rindsfilet mit frischer entenleber und frischem sommer trüffel 150g/220g	60/71

-ö

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

insalata con funghi freschi

blattsalat mit frischen pilzen

ravioli con ricotta e spinaci

ravioli gefüllt mit ricotta-spinat-füllung an salbeibutter

filetto rossini con risotto milanese

us-rindsfilet mit entenleber, frischen sommer trüffel

risotto milanese

zabaione al marsala

frisch geschlagene weinschaumcreme mit vanilleeis

menu ab 2 personen

Fr. 95.—pro person

fleischdeklaration: kalbfleisch CH, *rindfleisch USA und italien, geflügel CH

fischdeklaration: schweiz/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.

*kann mit hormonen als leistungsförderer erzeugt worden sein