



LAKTOSEFREI



GLUTENFREI



SCHARF



VEGETARISCH

APERITIVI

Aperol Spritz		14.00 (2dl)
Cüpli Prosecco		11.40 (4cl)
Gespritzter Weisswein		8.50 (4cl)
Campari	23%	9.00 (4cl)
Martini Bianco I Rosso	15%	9.00 (4cl)
Cynar	16.5%	9.00 (4cl)
Pernot	40%	9.00 (2cl)
San Pellegrino bitter		5.90 (1dl)
Campari Orange		13.00 (1.8dl)

- CHF 9.50   

Grüner Salat

Green salad

- CHF 12.50   

Gemischter Salat

Mixed salad

- CHF 18.50  

Tomaten mit Burrata, Basilikum und Olivenöl

Sliced tomatoes, burrata and basil with olive oil

- CHF 14.50  

Rucola Salat mit Grana Padano Käse

Roquette salad with Grana Padano shavings

ANTIPASTI

BRUSCHETTA CLASSICA - CHF 14.00

Brotscheiben geröstet mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum

Sliced bread, roasted with tomatoes, garlic and basil



- CHF 23.50

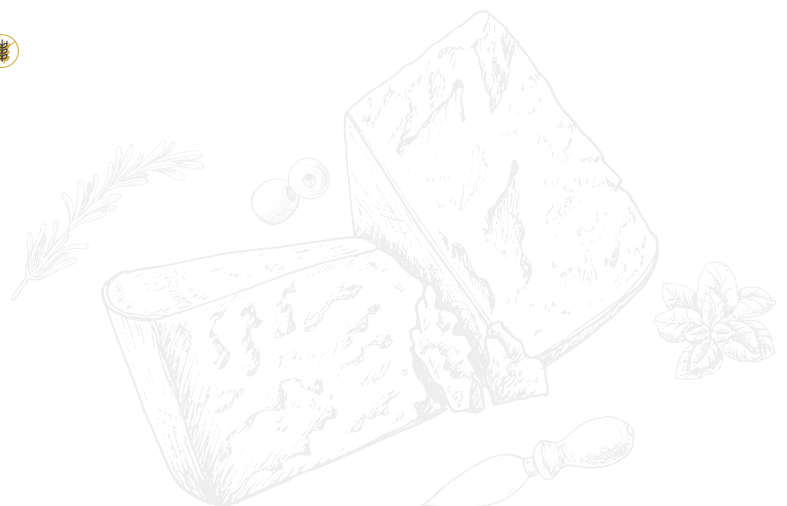
Dünn geschnittener Kalbsbraten an Thunfisch-Sauce

Thin sliced roasted veal with tuna sauce

- CHF 23.50 

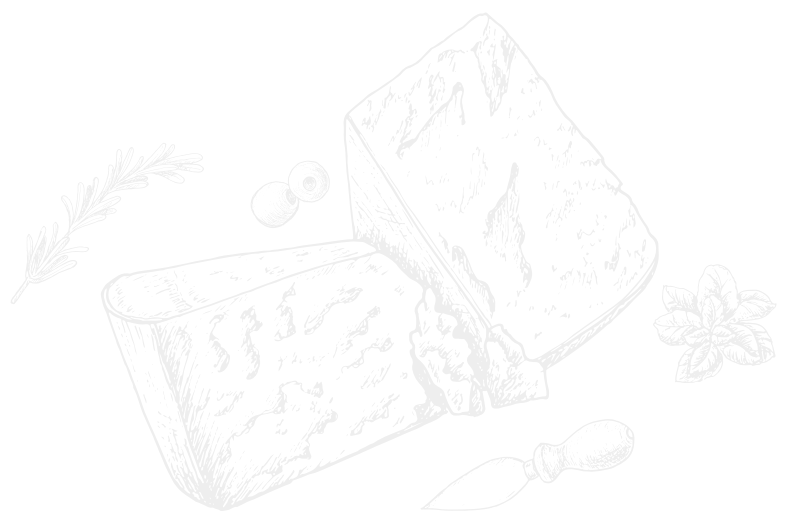
Fein geschnittenes Rindfleisch mit Grana Padano Spänen

Thin sliced beef with Grana Padano slices

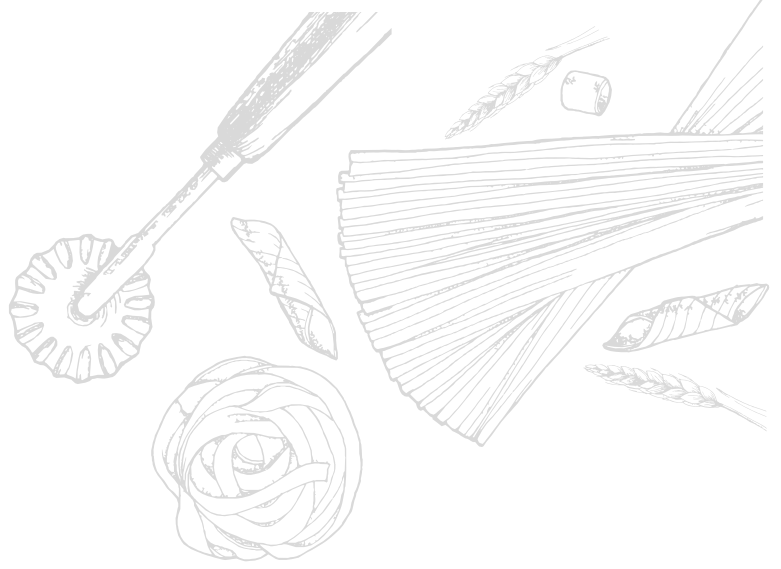


Alle Preise verstehen sich inklusive Service und 8.1% MwSt.

Die nächste Saisonkarte ist bald für Sie da



Alle Preise verstehen sich inklusive Service und 8.1% MwSt.



Mit Rahm, Speck, Ei und Grana Padano

With cream, bacon, eggs and Grana Padano

25.00

Mit Tomatensauce und Pfefferschoten

With spicy tomato sauce

25.00   

Mit Tomatensauce und gehacktem Rindfleisch

With tomato sauce and minced beef

25.00 

Hausgemachte Lasagne

Homemade Lasagne

28.50

TEIGWAREN GLUTENFREI

KÖNNTE MIT EINER LÄNGEREN WARTEZEIT VERBUNDEN SEIN

Could be associated with a longer waiting time

Spaghetti mit Meeresfrüchten, Muscheln, Riesenkrevette

Spaghetti with seafood, mussels, King prawn

30.50  

Cannelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat

Pasta filled with Ricotta – cheese and spinach

28.00 

Spaghetti mit Knoblauch, frischen Peperoncini und Olivenöl

Spaghetti with garlic, olive oil and chili peppers

25.00   

Penne mit Speckstreifen, Chili, Petersilie, abgelöscht mit Cognac und Tomatensauce

Penne with bacon, chili peppers, parsley and a tomato sauce deglazed with Cognac

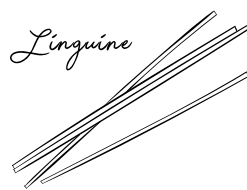
29.00  

sich inklusive Service und 8.1% MwSt.



Pasta Sorten derzeit erhältlich

Following pasta type now available



RUSTICA

Mit Krevetten, Lachsstücken, Prosciutto Crudo und Rucola an einer cremigen Rahmsauce

With shrimps, salmon pieces, smoked ham and rocket salad on a creamy sauce

BOSCAIOLA

Mit Kalbsstücken, Morcheln und Pilzen an einer geschmackvollen Calvados-Sauce

With veal, morels and mushrooms in a tasty calvados sauce

SORRENTINA

Mit frischen Cherry-Tomaten, Basilikum und Buratta

With fresh cherry tomatoes, basil and buratta



Rindsfilet (200 gr) mit Gemüse und Pommes

Beef filet with vegetables and french fries



Rindsfilet an grüner Pfeffersauce mit Saisongemüse und Pommes

Beef filet with a green pepper sauce with vegetables and french fries



Kalbsschnitzel an Zitronensauce, serviert mit Saisongemüse und Pommes

Veal cutlets with a lemon sauce, served with vegetables and french fries



Kalbsschnitzel paniert mit Pommes / Fried veal cutlets with french fries

Geschmorte Kalbshaxe mit Risotto

Braised veal leg with risotto

MATTONELLA DI SALMONE CON SALSA AL LIMONE E RISOTTO

Lachsfilet mit Zitronensauce und Risotto

Salmon with



Risotto mit Meeresfrüchten, Muscheln, Riesenkrevette und getrockneten Cherry-Tomaten

Risotto with Seafood, mussels, King prawn and marinated cherry tomatoes



Tomaten, Mozzarella, Oregano Tomato, Mozzarella, Oregano	19.50 
Mozzarella, Mascarpone, Speck, Ei, Knoblauch, Oregano Mozzarella, Mascarpone, diced Bacon, Egg, Garlic, Oregano	23.30
Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Oliven, Oregano Tomato, Mozzarella, Smoked ham, Olives, Oregano	24.80
Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oregano Tomato, Mozzarella, Anchovies, Oregano	20.80 
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Grana Padano, Fontal, Oregano Tomato, Mozzarella Cheese, Gorgonzola, Fontal, Grana Padano	23.30 
Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Artischocken, Kapern, Oregano Tomato, Mozzarella, Anchovies, Artichokes, Capers, Oregano	22.30 
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Oregano Tomato, Mozzarella, ham, Oregano	21.80
Tomaten, Mozzarella, Champignons, Vorderschinken, Oregano Tomato, Mozzarella, Mushrooms, ham, Oregano	23.30
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Ananas, Oregano Tomato, Mozzarella, ham, Pineapples, Oregano	23.30
Tomaten, Mozzarella, Champignons, Salami, Vorderschinken, Artischocken, Oregano Tomato, Mozzarella, Mushrooms, Salami, ham, Artichokes, Oregano	23.80
Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte, Oregano Tomato, Mozzarella, Sea Food, Oregano	23.80 
Tomaten, Mozzarella, Champignons, Salsicce (getrocknete), Ei, Oregano Tomato, Mozzarella, Mushrooms, Salsicce, Egg, Oregano	23.80 
Tomaten, Mozzarella, Champignons, Vorderschinken, Oregano Tomato, Mozzarella, Mushrooms, ham, Oregano	22.80

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und 8.1% MwSt.

Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Knoblauch, Oregano

Tomato, Mozzarella, Gorgonzola Cheese, Garlic, Oregano

21.30 **Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Knoblauch, Oregano**

Tomato, Mozzarella, Basil, Garlic, Oregano

20.80 **Tomaten, Mozzarella, Thon, Zwiebeln, Oregano**

Tomato, Mozzarella, Tuna, Onions, Oregano

21.80 **ALL' ARRABBIATA****Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami, Oregano**

Tomato, Mozzarella, spicy Salami, Oregano

21.80 **VEGETARIANA****Tomaten, Mozzarella, Aubergines, Zucchini, Champignons, Oregano**

Tomato, Mozzarella, Eggplant, Zucchini, Mushrooms, Oregano

23.30 **CALABRESE****Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, scharfer Salami, Oregano**

Tomato, Mozzarella, Gorgonzola Cheese, spicy Salami, Oregano

23.30 **CARNIVORO****Tomaten, Mozzarella, Salami, Speck, Schinken, Oregano**

Tomato, Mozzarella, Salami, diced Bacon, Ham, Oregano

23.80

PIZZE RESSLIRYTTI SPEZIALE | DIE EXKLUSIVEN RESSLIRYTTI PIZZA'S**FRESCOLINA****Tomaten, Cherry Tomaten, Zwiebeln, Rucola, ganze Burrata, Oregano**

Tomatoes, Cherry tomatoes, Onions, Roquette, whole Burrata, Oregano

28.80 **BUFALA****Tomaten, Mozzarella di Bufala, getrockneten Cherry-Tomaten, Basilikum, Oregano**

Tomato, Mozzarella di Bufala, dried Cherry Tomatoes, Basil, Oregano

27.80 **CAMPAGNOLA****Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Speck, Zwiebeln, Oregano**

Tomato, Mozzarella, Cep, diced Bacon, Onions, Oregano

25.30

TUTTE LE PIZZE CON MOZZARELLA DI BUFALA**Bestellen Sie Ihre Pizza mit Bufala Mozzarella | Order your Pizza with Bufala mozzarella**

6.90

TUTTE LE PIZZE CON BURRATA**Bestellen Sie Ihre Pizza mit Burrata | Order your Pizza with Burrata**

7.90

TUTTE LE PIZZE POSSONO ESSERE GUARNITE CON LA RUCOLA**Sie können Ihre Pizza auch mit Rucola bestellen | You may also add Roquette salad on any Pizza**

3.50

PER OGNI ULTERIORE INGREDIENTE**weitere extra Zutat | each extra ingredient**

3.50

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und 8.1% MwSt.

VINI SPUMANTI

Prosecco DOC extra dry Albino Armani DOC
Cüpli Prosecco DOC extra dry Albino Armani DOC

0.75L 0.1L
 67.00 11.40

VINI BIANCHI

ViaSerta 002 Bianco del Ticino, Tamborini 48.50
 Chardonnay, Sauvignon blanc, Vignier
Pecorino Terre die Chieti Vanità IGP, Farnese 43.00
 Pecorino
Kados Duca di Salaparuta Grillo IGT, Duca di Salaparuta Grillo 51.00
Toto bianco Campania DOCG, Cantina Sanpaolo 55.00
 Fiano, Greco
Lavico Etna bianco Duca di Salaparuta DOC, Duca di Salaparuta 67.00
 100% Carricante

VINI ROSSI

Piemont

ViaSerta 004 Piemonte Rosso, Tamborini 48.00
 Selezione Vigne Vecchie di Barbera
Barolo Castagni DOCG, Alberto Voerzio 81.00
 Nebbiolo

Toscana

Artorius Rosso di Toscana IGT, Fattorie dei Dolfi 56.00
 Sangiovese, Cabernet Sauvignon
Rute Bolgheri Superiore DOC, Guado al Melo 61.00
 Cabernet Sauvignon, Merlot
Governo all'uso IGT, Val del Barone 53.00
 Sangiovese, Merlot

Veneto

Ripasso della Valpolicella DOC, Albino Armani 50.50
 Corvina, Corvinone, Rondinella
Amarone Cuslanus della Valpolicella DOC, Albino Armani 85.00
 Corvina, Corvinone et Rondinella



Sizilien

Duca Enrico IGT, Duca di Salaparuta 99.00
 Nero d'Avola

Umbrien

Rossobastardo IGT, Cesarini Sartori 51.00
 Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot

Alto Adige

Lagrein Rubatsch DOC (Demeter), Manincor Lagrein 72.00

Apulien

Primitivo Salento Vendemmia Tardiva 67.00
 Monte dei Cocci Edizione Limitata IGP,
 Tenuta Girolamo
 Primitivo **Appassimento**

VINI APERTI (PRO DL)

VINI ROSSI

Primitivo Gran Sasso Farnese 7.00
Sangiovese Gran Sasso Farnese 7.20
Rosso Toscano - Bacco in Toscana IGT Guado al Melo 8.30
Nero d'Avola Terre Siciliane Organico Bio IGT Vanità 9.90

VINI BIANCHI

Pinot Grigio Castele 6.30
Chardonnay Gran Sasso Farnese 6.60
ViaSerta Bianco Tre Venezie DOCG Tamborini 8.00
 Chardonnay, Sauvignon blanc

VINI ROSATI

Rosato della Casa 6.50

Amaretto	28%	9.00 (4cl)
Bailey's Irish Cream	17%	9.50 (4cl)
Grand Marnier	40%	9.00 (2cl)

Ballantines Scotch	40%	12.00 (4cl)
Tullemore Dew Irish	40%	12.00 (4cl)
Jack Daniel's Bourbon	40%	13.50 (4cl)
Glenfiddich Single Martin	40%	14.50 (4cl)

Armagnac VSOP	40%	11.50 (2cl)
Remy Martin	40%	12.50 (2cl)
Vecchia Romagna	38%	9.00 (2cl)

Bacardi Rum	37.5%	9.50 (4cl)
Rum Diplomatico	37.5%	13.50 (4cl)

Tio Pepe	8.00 (4cl)
Porto Sandemann	8.00 (4cl)

Maximilian hell offen	5.50 (3dl)	7.50 (5dl)
Panachée	5.50 (3dl)	7.50 (5dl)
Lokalbier vom Fass	6.50 (3dl)	9.50 (5dl)

Birra Peroni Nastro Azzurr	6.70 (3dl)	
Schneider's Weisse (dunkles Hefeweizen)		9.20 (5dl)
Alkoholfrei Bier	6.90 (3dl)	

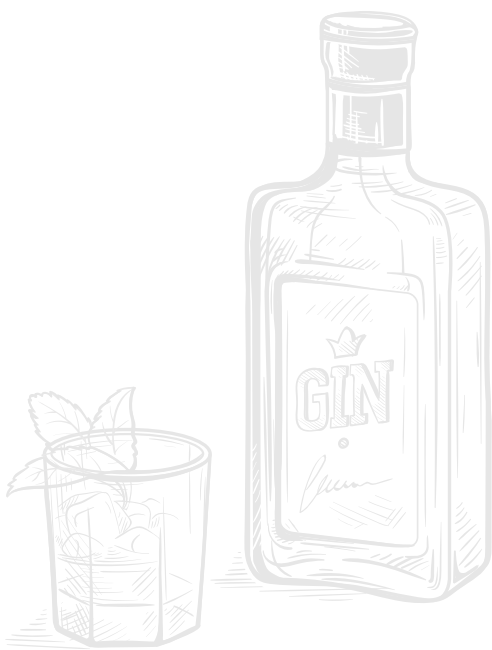
Lokale Biere - Fragen Sie uns

Henkes Gin	37.5%	10.00 (4cl)
Vodka Stolichnaya	37.5%	10.00 (4cl)
Kirsch	37.5%	7.90 (2cl)
Pflümli	40%	7.90 (2cl)
Williams	40%	9.00 (2cl)
Marc de Bourgogne	40%	10.50 (2cl)
Calvados	40%	11.00 (2cl)
Vieille Prune	40%	10.50 (2cl)
Limoncello	28%	7.00 (2cl)
Sambuca	40%	8.00 (2cl)

GIN & TONIC

Hendricks (Schottland)	41.4%	14.50
Nordes (Spanien)	40%	15.50
The Seventh Sense (Schweiz)	39%	16.50
Nginious! Vermouth Cask (Schweiz)	43%	17.50

Swiss Mountain Spring
- Classic Tonic Water
- Bitter Lemon



BEVANDE

MINERALI IN BOTTIGLIA

San Pellegrino	5.10 (2,5dl)	7.00 (5dl)
Acqua Panna	5.10 (2,5dl)	7.00 (5dl)
Sprite	5.70 (3,3dl)	
Fanta	5.70 (3,3dl)	
Coca Cola (Zero)	5.70 (3,3dl)	
Rivella (Rot-Blau)	5.70 (3,3dl)	

Chinotto / Aranciata Amara	5.50 (2 dl)
Crodino / San Pellegrino Bitter	

Swiss Mountain Spring	
- Classic Tonic Water	5.70 (2 dl)
- Bitter Lemon	

Succo di Mele Möhl	
Apfelsaft (ohne Kohlensäure)	5.70 (3,3dl)

Granini Säfte:	
Succo di Pomodoro	5.90 (2 dl)

Tomatensaft

Succo di Pera

Birrensft

Succo di Fragola

Erdbeerensft

Succo di Ananas

Ananassft

Succo d'Arancia

Orangensft

BEVANDE APERTI

Citro	5.10 (3dl)	6.70 (5dl)
Eistee	5.10 (3dl)	6.70 (5dl)
Apfelschorle	5.10 (3dl)	6.70 (5dl)
Hahne Wasser Tap Water		3.30 (5dl)

GRAPPA VILLA DE VARDA

Riserva	40%	13.90 (2cl)
Triè	40%	11.90 (2cl)
Moscato Stravecchia	40%	14.90 (2cl)
Amarone Stravecchia	40%	16.50 (2cl)
Chardonnay (Bianca)	40%	13.50 (2cl)

DIGESTIVI

Amaro Averna	32%	9.90 (4cl)
Amaro Ramazzotti	30%	9.90 (4cl)
Appenzeller	29%	9.90 (4cl)
FernetBranca	40%	9.90 (4cl)
Amaro Montenegro	40%	9.90 (4cl)

CAFFE - THE -LATTE

Espresso - Ristretto	5.10
Caffè Svizzero - Kaffee crème	5.10
The - Tee	5.10
Cappuccino - Latte	5.70
Cioccolato o Ovo: freddo o caldo Heisse oder Kalte	5.20
Schoggi	
Espresso Coretto	7.90
Latte - Milch	4.20
Doppio - Doppelt Espresso	7.20
Tee Rum	6.50



