

## Salate

<b>Insalata verde</b> <i>Bunter Saisonsalat</i>	9.50
<b>Insalata mista</b> <i>Gemischter Salat</i>	11.50
<b>Insalata di rucola con parmigiano e fragole greche</b> <i>Rucolasalat mit Parmesan und frischen Erdbeeren</i>	13.00
<b>Insalata di pomodori con mozzarella di bufala</b> <i>Tomaten mit Buffelmozzarella</i>	15.00
Hauptgang	22.00

## Suppen

<b>Zuppa di Pomodoro</b> <i>Tomatencrèmesuppe</i>	10.00
<b>Zuppa di Lenticchie</b> <i>Mediterrane Linsensuppe</i>	10.00
<b>Zuppa di vino bianco</b> <i>Weissweissuppe</i>	10.00
<b>Zuppa di Gamberoni</b> <i>Crevetten an feine Tomatensauce mit einem Schuss Pernod</i>	13.00

## Kalte Speisen

<b>Rindstatar rassig gewürzt mit Toast und Butter</b> <i>Auf Wunsch mit Cognac, Whiskey oder Calvados</i>	22.00
Hauptgang	32.00
<b>Vittello tonnato mit Rucola und Kapern</b> <i>Kalbfleisch   Thunfischsauce   Kapern</i>	24.00
Hauptgang	33.00
<b>Rindsfilet- Carpaccio mit Parmesan und Olivenöl</b> <i>Rindsfilet   Parmesan   Parmesan</i>	18.00
Hauptgang	29.00
<b>Fitnesssteller</b> Serviert mit Salat <i>Mit grillierten Riesencrevetten</i>	31.00
<i>Mit gebratenen Pouletbruststreifen</i>	29.00

# Pizza

<b>Margherita</b> Tomaten   Mozzarella	18.00
<b>Fungi</b> Tomaten   Mozzarella   Pilze	19.00
<b>Prosciutto</b> Tomaten   Mozzarella   Schinken	20.00
<b>Prosciutto e funghi</b> Tomaten   Mozzarella   Schinken   Champignon	20.00
<b>Gorgonzola e Rucola</b> Tomaten   Mozzarella   Gorgonzola   Rucola   Trüffelöl	21.00
<b>Calabrese</b> Tomaten   Mozzarella   scharfer Salami   Oregano	20.00
<b>Calzone</b> Tomaten   Mozzarella   Ei   Champignons   Schinken   Oregano	21.00
<b>Diavola</b> Tomaten   Mozzarella   Zwiebeln   Pouletstreifen   Peperoncini   Knoblauch	26.00
<b>Gamberoni</b> Tomaten   Mozzarella   Riesengarnelen   Zwiebeln   Knoblauch	28.00
<b>Deluxe</b> Tomaten   Mozzarella   Kalbsfleisch   Zwiebeln   Peperoni   Gorgonzola	31.00
<b>Swiss Alpine</b> Tomaten   Peperoni   Cherrytomaten   Speck   Zwiebeln   Parmesan	24.00
<b>Bären   vom Chef Empfohlen</b> Tomaten   Rucola   Cherrytomaten   Rohschinken   Trüffelöl   Parmesan	29.00

# Pasta

<b>Spaghetti Aglio olio e Peperoncini</b> Knoblauch   Olivenöl   Peperoncini	19.50
<b>Spaghetti Carbonara</b> Speck   Rahm   Ei   Parmesan	19.50
<b>Spaghetti Gamberoni</b> Riesencrevetten an Weisswein   Cherrytomaten   Peperoncini	28.00
<b>Penne all'Arrabbiata</b> Tomatensauce   Peperoncini	19.50
<b>Tagliatelle Inferno</b> Pouletbruststreifen   Rässige Currysauce	27.00

# Risotto

<b>Risotto ai Gamberoni</b> Risotto   Riesencrevetten   Knoblauch   leicht Tomatisiert Hauptgang	27.00 32.00
<b>Risotto al Limone</b> Risotto   Pouletbruststreifen   Zitronensaft   Parmesan Hauptgang	24.00 29.00

# Vegetarisch

<b>Tagliatelle Giardiniera</b> Gemüserahmpasta   Cherrytomaten   Rucola	23.00
<b>Crepelle Alla Fiorentina</b> Ricotta   Spinat füllung   Tomatensauce   Bechamelsauce	25.00
<b>Ricotta Tortelloni e Spinaci Burro e Salbei</b>   Ricotta e Spinaci an   Salzeibutter	22.00
<b>Rösti (Zubereitungszeit 25 Minuten)</b> Rösti   grillierte Zucchetti   Spiegelei	21.00

# Fleischgerichte

<b>Scaloppine Limone e Risotto</b> Kalbsschnitzel   Zitronensauce   Risotto	42.00
<b>Piccate Milanese e Tagliattele</b> Kalbsschnitzel   Ei-Parmesanmantel   Tomatensauce   Tagliatelle	42.00
<b>Wienerschnitzel</b> Kalbsschnitzel   paniert   Pommes frites   Gemüse	42.00
<b>Schweinssteak Walliser Art</b> Schweinssteak   Tomaten   Greyerzer überbacken   Pommes Frites	36.00
<b>Pouletbrust mit Rohschinken und Boursinkäse überbacken</b> Pouletbrust   Frischkäse   Rohschinken   Bratkartoffeln   Gemüse	37.00
<b>Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art</b> Kalbsgeschnetzeltes   Champignonrahmsauce   Gemüse   Rösti	45.00

Pouletflügeli im Chörbli inkl einer Sauce nach Wahl Knusperige Pouletflügeli   7 Stück   Pommes frites	23.00
Extrasauce   Knoblauch   Peperoncini   Barbecue	2.50

# Fischgerichte

<b>Gamberoni Diavola e riso</b> Reisencrevetten   Peperocini   Knoblauch   Reis	38.00
<b>Orata alla Fritti e riso</b> Goldbrassefilet gebraten   Olivenöl   Kräutern   Cherrytomaten   Reis	29.00
<b>Filetti di Persico in Pasta di Birra</b> Egli im Bierteig   Tatar Sauce   Pommes frites	29.00
<b>Filetto di Luccio Perca e risotto</b> Zanderfilet   Weissweinsauce   Risotto	32.00

## ***Cordon bleu – Variationen (Zubereitungszeit 25-30 Minuten)***

**Cordon bleu « Klassisch »** Schwein 33.00 | Kalb 42.00  
Schinken | Greyerzer Käse | Spezialpanade

**Cordon bleu « Italo »** Schwein 33.00 | Kalb 42.00  
Scharfer Salami | Mozzarella | Spezialpanade

**Cordon bleu « Walliser Art »** Schwein 33.00 | Kalb 42.00  
Rohschinken | Raclette Käse | Tomaten | Spezialpanade

**Cordon bleu « Bären Art »** Schwein 33.00 | Kalb 42.00  
Speck | Emmentalerkäse | Spiegelei | Spezialpanade

**1 Beilage nach Wahl**  
Pommes frites | Reis | Nudeln | Risotto | Rösti | Gemüse | Salat

**Zusatzbeilage 5.50**

## ***Produkte - Deklaration***

**Kalbfleisch** aus der Schweiz oder Deutschland  
**Schweinefleisch** aus der Schweiz  
**Rindstatar** aus der Schweiz  
**Pouletfleisch** aus Schweiz / Thailand  
**Crevetten** aus natürlichen Mangrovenwäldern (nachhaltige Zucht Vietnam)

### **Liebe Gäste**

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

### **Ihre Gastgeber**

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 7.7%