

Antipasti / Vorspeisen / Starters

Carpaccio di filetto di manzo

Carpaccio vom Rindsfilet mariniert mit Olivenöl und Zitronensaft auf Rucolasalat mit Parmesanhobel
Beef carpaccio marinated with olive oil and lemon juice on rocket salad with Parmesan flakes

CHF 28.90

Bruschetta al pomodoro (3 Stk./4 Stk.)

Geröstete Brotscheiben mit Tomatenwürfeln
Toasted bread with diced tomatoes

CHF 14.90 / 18.90

Zuppe / Suppen / Soups

Crema di pomodoro con straccetti di mozzarella di bufala

Tomatencremesuppe mit Büffel-Mozzarella und frischem Basilikum
Tomato cream soup with buffalo mozzarella and fresh basil

CHF 14.90

Minestrone della casa

Gemüsesuppe nach italienischer Art
Italian vegetable soup

CHF 11.90

Insalate / Salate / Salads

Insalata mista

Gemischter Salat
Mixed salad

CHF 12.90

Insalata verde

Grüner Blattsalat

green salad

CHF 9.90

Facilmente disponibile

Leicht bekömllich/ easily available

Insalata di rucola con bresaola, scaglie di parmigiano 12 mesi e noci

Aromatischer Rucolasalat mit Bresaola (Trockenfleisch) mit
12 Monate gereiften Parmesan und gehackten Baumnüssen

Rocket salad with sliced dried beef, parmesan flakes and walnuts

CHF 24.90

Mozzarella di Bufala D.O.P su giardino di verdure alla griglia

Verschiedene Grillgemüse mit Büffelmozzarella D.O.P.
grilled vegetables with buffalo mozzarella D.O.P.

CHF 24.90

Insalata caprese « deluxe » con mozzarella di bufala D.O.P.

Tomaten-Scheiben und Büffel-Mozzarella an Balsamico-Sauce

Tomato and buffalo mozzarella salad

CHF 21.90

Pasta come dalla nonna

Teigwaren wie bei Grossmutter / pasta like grandmother

Spaghetti fatti in casa con gamberoni

Hausgemachte Spaghetti an Olivenöl, Riesencrevetten, Cherrytomaten und Knoblauch

Homemade spaghetti with king prawns, olive oil, cherry tomatoes and garlic

CHF 36.90

Spaghetti fatti in casa ai frutti di mare

Hausgemachte Spaghetti mit gemischten Meeresfrüchten

Homemade spaghetti with seafood

CHF 34.90

Tagliatelle con salsa ai porcini e straccetti di vitello

Gebratene Kalbsfleisch-Streifen mit Band-Nudeln an Rahmsauce und Steinpilzen
Tagliatelle on cream sauce with veal stripes and cep mushrooms

CHF 32.90

Specialità della casa

Spezialitäten des Hauses/ Specialties of the house

Risotto al vino bianco con gamberoni alla griglia

Gegrillte Riesen Garnelen Black Tiger auf Weisswein-Risotto
Grilled king prawns black tiger on the top of white-wine-risotto

CHF 42.90

Risotto alla milanese con straccetti di vitello

Gebratene Kalbfleisch-Streifen auf Safranrisotto
veal stripes on the top of Safran risotto

CHF 32.90

Ravioloni al salmone con salsa al prosecco e pepe rosa

Aus Eigenproduktion handgemachte grosse Ravioli mit
Rauchlachs-Frischkäsefüllung an Prosecco-Rahmsauce und rosa Pfeffer
Ravioli with a smoked salmon and filling with cheese-sauce and peppers

CHF 29.90

Lasagne al forno „San Marco“

Ofenfrische Lasagne mit Parmesankäse gratiniert
Lasagna with parmesan cheese in the oven gratinated

CHF 28.90

La pescheria / Fisch und Krustentiere

Pesce misto e Gamberoni servito con risotto al vino bianco e verdure
Gemischter Fischteller mit „Black Tiger“ vom Grill auf Weissweinsrisotto
Grilled sea bream with risotto with wine bianco

CHF 48.90

Filetti di pesce persico in pastella servito con patate al burro e verdure
Im Bierteig gebackene Egli-Filet Stückchen an einer Tartar-Sauce
mit Salzkartoffeln und Gemüse garnitur
Fried Perch fish on frothy almond butter with potatoes and vegetables

CHF 31.90

La nostra griglia / Fleisch vom Grill

Fileto di manzo (200gr) con polenta e verdure alla griglia
Medium gebratenes Rinds-Filet mit hausgemachter Kräuterbutter
sowie hausgemachte Polenta und grilliertes Gemüse
Tenderloin Steak with homade herb budder
with homade Polenta and grilled vegetable

CHF 46.90

Entrecôte (200gr) delicato alla griglia con burro
alle erbe fatto in casa con patate fritte e verdure
Zart Rosa gebratenes Entrecôte mit hausgemachter Kräuterbutter
sowie mit Bratkartoffeln und Gemüse
Delicate pink roasted entrecôte with fried potatoes and vegetable

CHF 44.90

Succosa bistecca di manzo, burro alle erbe fatto in
casa con patatine fritte e contorno di insalata
Saftiges Rindshohrücken-Steak hausgemachter Kräuterbutter
mit Pommes-frites und Salatgarnitur
Juicy Rib-Eye-Steak homemade herb butter
with french fries an salad garnish

CHF 42.90

Gentile ospite, su richiesta, il nostro staff sarà lieto di informarti sugli ingredienti dei nostri piatti che possono scatenare allergie o intolleranze.

Lieber Gast, über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Ihr Gastgeber.

Dear guest, on request our employees will inform you about ingredients in our dishes, that could trigger allergies or intolerances. Your host.

Provenienza carne / Herkunft Fleisch

Kalbs-; Rinds- und Schweinefleisch aus der Schweiz

veal, beef, pork from Switzerland

Poulet aus der Schweiz,

chicken from Switzerland,

Lammfleisch aus Neuseeland,

lamb from New Zealand

Rohschinken und Bresaola aus Italien,

raw ham and Bresaola from Italy

Salami, Speck und Hinterschinken aus der Schweiz.

salami, bacon and ham from Switzerland

Riesencrevetten aus Vietnam (Zucht)

king prawns from Vietnam (breeding)

Eglifilets aus Estland (Zucht)

perch fish from Estonia (breeding)