



PIZZERIA

ANTIPASTI

BURRATA DI ANDRIA PUGLIESE DOP, FRISA, POMODORINI

ARLECCHINO 29 


Burrata aus Andria, Apulien DOP, Frisa-Brot, Harlekin Tomaten

Burrata from Andria, Apulian DOP, frisa bread, harlequin tomatoes

CARPACCIO DI POLIPO AGLI AGRUMI E PUNTARELLE ALLA ROMANA 33 

Oktopus- Carpaccio mit Zitrusfrüchten und römischem Puntarelle-Salat

Octopus carpaccio with citrus fruits and roman-style puntarelle salad

TONNO TARTARE, BERGAMOTTO, OLIO EXTRA VERGINE, FINOCCHIETTO 36 

Thunfisch Tatar, Bergamotte, extra vergine Olivenöl, wilder Fenchel

Tuna tartare, bergamot, extra virgin olive oil, wild fennel

SCHIE OLIO PREZZEMOLO E POLENTA MORBIDA 36 

Kleine Garnelen aus der venezianischen Lagune mit Öl, Petersilie und cremiger Polenta

Small shrimps from the Venetian lagoon with olive oil, parsley and creamy polenta

VITELLO TONNATO, SALSA TONNATA, CAPPERI DI PANTELLERIA 36 

Vitello Tonnato, Thunfischsauce, Pantelleria-Kapern

Vitello Tonnato, tuna sauce, pantelleria capers


TARTARE DI CHIANINA, TARTUFO NERO, CIPOLLOTTO


POLVERE DI TUORLO, SCAGLIE DI PARMIGIANO 42 


Chianina-Tatar mit schwarzem Trüffel, Frühlingszwiebel, Eigelbpulver und Parmesanspänen


Chianina tartare with black truffle, spring onion, egg yolk powder and parmesan shavings

Vegan 

Vegetarian 

Gluten Free 

Lactose Free 

Signature dish 

INSALATE

CARCIOFI SPINOSI SARDI, SCAGLIE DI PARMIGIANO VACCHE ROSSE, ACETO TRADIZIONALE 10 ANNI 28 🌿🍷🍷
Sardische Stachelartischocken, Vacche Rosse Parmesanspäne, 10 Jahre alter, traditioneller Essig
Sardinian spiny artichokes, Vacche Rosse parmesan cheese shavings, traditional vinegar 10 years old

RADICCHI VENETI IGP CASTEL FRANCO, ROSA DI VERONA, PAN DI ZUCCHERO, RADICCHIO 23 🌿🍷🍷
Venezianischer Rettich g.g.A Castel Franco, Rosa di Verona, Zuckerhut Salat, Radicchio
Venetian radish pgi castel franco, rosa di verona, sugar loaf salad, radicchio

INSALATA MISTA O VERDE SECONDO LA STAGIONE 18 🌿🍷🍷
Saisonaler grüner oder gemischter Salat
Seasonal mixed or green salad

POMODORO MARINDA, CIPOLLA ROSSA DI TROPEA 18 🌿🍷🍷
Marinda-Tomate, rote Zwiebeln aus Tropea
Marinda tomato, red onion from tropea

BIO OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA - PER LILIANA (ABRUZZO), COTE DI MEZZO (CALABRIA), FONTODI COREGGIOLO (TOSCANA)
Natives Olivenöl aus biologischem Anbau - Per Liliana (Abruzzo), Cote Di Mezzo (Calabria), Fontodi Coreggiolo (Toscana)
Virgin olive oil from organic farming - Per Liliana (Abruzzo), Cote Di Mezzo (Calabria), Fontodi Coreggiolo (Toscana)

SALSA ITALIANA O FRANCESE
Italienische oder französische Sauce
Italian or french sauce

BIO ACETO BALSAMICO ACETAIA MENGAZZOLI - SIGILLO VERDE 5 ANNI, SIGILLO ROSSO 10 ANNI, BALSAMICO BIANCO
Bio Balsamico-Essig Acetaia Mengazzoli - Grünes Siegel 5 Jahre / Rotes Siegel 10 Jahre / Weisser Balsamico
Bio Balsamic vinegar acetaia mengazzoli - green seal 5 years / red seal 10 years / white balsamic

ZUPPE

MINISTRONE, VERDURE FRESCHE A SECONDA DELLA STAGIONE 18 🌿🍷🍷
Gemüsesuppe, saisonales frisches Gemüse
Vegetable soup, fresh seasonal vegetables

TORTELLINI BOLOGNESI CON BRODO DI CARNE 21 🍷
Bologna Tortellini in Brühe
Bologna tortellini in broth

CANEDERLI TARENTINI IN BRODO 23 🍷
Trentiner Canederli in Brühe
Trentino canederli in broth

CACIUCCO ALLA LIVORNESE 30
Livorneser Caciucco, italienischer Fischeintopf
Livornese-style caciucco, italian fish stew

PRIMI PIATTI

TORTELLACCI DI PASTA FRESCA, FUNGHI PORCINI, BURRO D'ALPE, ERBA CIPOLLINA 30 🍴 🇮🇹

Frische Tortellacci-Pasta, Steinpilze, Alpbutter Schnittlauch

Fresh tortellacci pasta, porcini mushrooms, alpine butter, chives

PARMIGIANA DI MELANZANE PASSATE ALL'UOVO 28 🍴 🇮🇹

Auberginen Parmigiana in Ei gebacken

Egg-dipped eggplant parmigiana

CALAMARATA ALLA SALSA DI CICALI DI MARE 38 🍴

Calamarata-Pasta mit Mantelkrebssauce

Calamarata pasta with Venetian mantis shrimp sauce

CARAMELLE ALLA "CAPRESE" CON SALSA DI DATTERINO GIALLO IN ACQUA DI MARE E GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO 42 🍴

Caprese-Caramelle mit gelber Datterino- Tomatensauce in Meerwasser und rote Garnele aus Mazara del Vallo

Caprese caramelle with yellow datterino tomato sauce in sea water and red mazzara del vallo shrimp

GNOCCHI DI PATATE FATTI IN CASA AL RAGU COME UNA VOLTA 30

Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit traditionellem Ragù

Homemade potato gnocchi with traditional ragù

SPAGHETTI ALLA CARBONARA, GUANCIALE DI CINTA SENESE, PECORINO DI FOSSA 30 🍴 🇮🇹

Spaghetti alla Carbonara mit Guanciale di Cinta Senese und Pecorino di Fossa

Spaghetti alla carbonara with guanciale di cinta senese and pecorino di Fossa

RISOTTO CARNAROLI SELEZIONE "MIGNONE" AL RADICCHIO, RIPASSO DELLA VALPOLICELLA E MONTEVERONESE DOP 34 🍴

Risotto Carnaroli selezione "Mignone" mit Radicchio, Ripasso della Valpolicella und Monteveronese DOP

Carnaroli "Mignone" selection risotto with radicchio, ripasso della Valpolicella and monteveronese DOP

TARTUFO NERO E BIANCO AL GRAMMO: IL NOSTRO STAFF SARÀ LIETO DI INFORMARVI SUL PREZZO ATTUALE DEL NOSTRO TARTUFO E LA SUA DISPONIBILITÀ

Schwarzer und weisser Trüffel pro-Gramm: Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über den aktuellen Preis unserer Trüffel und deren Verfügbarkeit

Black and white truffle per gram: Our staff will be happy to inform you about the current price of our truffle and its availability

PESCI

BRANZINO INTERO DI STINTINO IN CROSTA DI SALE E ALGHE O ALLA GRIGLIA, PICCOLE VERDURE 60



Stintino Wolfsbarsch in Salz-Algen Kruste oder gegrillt, kleines Gemüse
Stintino seabass crusted with salt and seaweed or grilled, small vegetables

FRITTURA DELLA LAGUNA CON GAMBERI BIANCHI DELL'ARGENTARIO, TRUCCIOLI DI VERDURE E SALSA TARTARA 38

«Frittura della Laguna» mit weissen Garnelen aus dem Argentario, Gemüsechips und Tartaresauce
Lagoon fritters with white shrimps from Argentario, vegetable crisps and tartare sauce

SOASO (TURBOT PIU PICCOLO) AL FORNO, SALSA AL PROSECCO, CARCIOFI E PATATE 58

SOASO (kleiner Steinbutt) aus dem Ofen mit Prosecco-Sauce, Artischocken und Kartoffeln
SOASO (smaller turbot) baked, with prosecco sauce, artichokes and potatoes

MOSCARDINI IN UMIDO ALLA LUCIANA CON CROSTONI DI PANE 48

Moscardini nach "Luciana Art" mit geröstetem Brot
Moscardini "Luciana style" with toasted bread

CARNI

GALLETTO ALLA DIAVOLA, SALSA DIAVOLA, BROCCOLETTI, CARDONCELLI, CAROTE 43

Hähnchen im Diavola-Stil, Diavola Sauce, Brokkoli, Pilze, Karotten
Diavola style young chicken, diavola sauce, broccoli, mushrooms, carrots

OSSOBUCO DI VITELLO IN GREMOLADA CON RISOTTO ALLO ZAFFERANO 56

Kalbs-Ossobuco mit Gremolata und Safranrisotto
Veal ossobuco with gremolata and saffron risotto

TAGLIATA DI MANZO ENGADINESE CON RUCOLA, POMODORINI, GRANA E PATATE SALTATE 58

Engadiner Rinds-Tagliata mit Rucola, Cherrytomaten, Parmesan und gebratenen Kartoffeln
"Engadine-style" beef tagliata with rocket, cherry tomatoes, parmesan and sautéed potatoes



FEGATO ALLA VENEZIANA, CIPOLLA, SUGO DI CARNE, VINO BIANCO, ACETO E POLENTA GIALLA DI STORO 45



Venezianische Leber, Zwiebel, Fleischsauce, Weisswein, Essig und perlweisse Polenta
Venetian liver, onion, meat sauce, white wine, vinegar and pearl white polenta



AGNELLO BIO CASTY SCOTTADITO, BURRO ALLE ERBE, PATATE IN TECIA, PORRO BRASATO 56

Bio-Casty-Scottadito Lamm, Kräuterbutter, Bratkartoffeln, geschmorter Lauch
Organic Casty Scottadito lamb, herb butter, roasted potatoes, braised leek

SCHIACCIATA

SCHIACCIATA CON ORIGANO SICILIANO, OLIO EVO
D'OLIVA BIO 19  
Focaccia mit BIO EVO Olivenöl, sizilianischem Oregano
Focaccia with organic EVO olive oil, oregano from Sicily

SCHIACCIATA CON ROSMARINO, OLIO EVO
D'OLIVA BIO 19  
Focaccia mit BIO EVO Olivenöl, Rosmarin
Focaccia with organic EVO olive oil, rosemary



SCHIACCIATA CON PESTO LIGURE 19  
Focaccia mit ligurischem Pesto
Focaccia with Ligurian pesto

PIZZE DI MARE



TONNO E CIPOLLA 26
Pomodoro bio, mozzarella di Agerola, tonno di Carloforte, cipolla rossa di Tropea
Bio Tomaten, Mozzarella aus Agerola, Thunfisch aus Carloforte, rote Zwiebeln aus Tropea
Organic tomatoes, mozzarella from Agerola, tuna from Carloforte, red onions from Tropea

SICILIANA 27
Pomodoro bio, mozzarella di Agerola, alici di cetara, olive di taggia, capperi di pantelleria, origano siciliano
BIO Tomaten, Mozzarella aus Agerola, Anchovis aus Cetara, Taggiasca Oliven, Kapern aus Pantelleria, sizilianischer Oregano
Organic tomatoes, mozzarella from Agerola, anchovies from Cetara, Taggiasca olives, capers from Pantelleria, sicilian oregano

ROMANA 26
Pomodoro bio, mozzarella di Agerola, alici di Cetara
Bio-Tomaten, Mozzarella di Agerola, Anchovis aus Cetara
Organic tomatoes, mozzarella di Agerola, anchovies from Cetara

KULM 29  
Pomodoro bio, mozzarella di Agerola, salmone affumicato, rucola
Bio Tomaten, Mozzarella aus Agerola, Rauchlachs, Rucola
Organic Tomatoes, Mozzarella from Agerola, smoked salmon, rocket

PIZZE SPECIALI

CINQUE TERRE 29  
Mozzarella di Agerola, olive di taggia, pecorino, pinoli,
pesto di basilico
Mozzarella aus Agerola, Taggiasca-Oliven, Pecorino-
Käse, Pinienkerne, Basilikumpesto
*Mozzarella from Agerola, Taggiasca olives, pecorino
cheese, pine nuts, basil pesto*

FRIARELLI E SALSICCIA 29
Mozzarella di Agerola, friarielli, salsiccia,
pomodorino bio
Mozzarella aus Agerola, Friarielli, Wurst und
Bio-Cherrytomaten
*Mozzarella from Agerola, friarielli, sausage and organic
cherry tomatoes*

FRUTTI DI MARE 34
Pomodoro bio, prezzemolo, aglio, polipo, gamberi,
cozze, vongole e scampi
Bio-Tomaten, Petersilie, Knoblauch, Oktopus, Garnelen,
Miesmuscheln, Venusmuscheln und Scampi
*Organic tomatoes, parsley, garlic, octopus, shrimps,
mussels, clams and scampi*

MONTANARA 29
Finferli, mozzarella di bufala DOP, cotto di culatello,
pomodoro bio
Pfifferlinge, Büffelmozzarella DOP, gekochter Schinken aus
Culatello, Bio-Tomaten
*Chanterelle mushrooms, DOP buffalo mozzarella, cooked ham
from Culatello, organic tomatoes*

Tutte le nostre pizze sono preparate con farine macinate a pietra e lievitate almeno 24 ore e i nostri ingredienti rappresentano il meglio delle eccellenze italiane.
Jede unserer Pizzen wird mit Steinmühlmehl zubereitet und für mindestens 24 Stunden natürlich gegärt, um einen perfekten, leichten und aromatischen Teig zu gewährleisten. Wir verwenden ausschliesslich die besten Zutaten, die die wahre Exzellenz Italiens widerspiegeln.
All our pizzas are prepared with stone-ground flours and leavened for at least 24 hours and our ingredients represent the best of Italian excellence.

PIZZE

MARINARA 22

Origano siciliano, pomodoro marrazzo, aglio
Sizilianischer Oregano, Marrazzo-Tomate, Knoblauch
Oregano from Sicily, Marrazzo tomato, garlic

MARGHERITA 24

Pomodoro bio, mozzarella di Agerola, basilico
BIO Tomaten, Mozzarella aus Agerola, Basilikum
Organic tomatoes, mozzarella from Agerola, basil

PROSCIUTTO E FUNGHI 27

Pomodoro bio, mozzarella di Agerola, cotto di culatello,
Funghi
Bio Tomaten, Mozzarella aus Agerola, gekochter
Schinken aus Culatello, Pilze
*Organic tomatoes, mozzarella from Agerola,
cooked ham from Culatello, mushrooms*

QUATTRO STAGIONI 27

Pomodoro bio, mozzarella di Agerola, carciofini, funghi,
cotto di culatello, olive di taggia
Bio Tomaten, Mozzarella aus Agerola, Artischocken,
Pilze, gekochter Schinken aus Culatello, Taggiasca
Oliven
*Organic tomatoes, mozzarella from Agerola, artichokes,
mushrooms, cooked ham from Culatello, taggiasca olives*

DIAVOLA 26

Pomodoro bio, mozzarella di Agerola, salamino piccante
Bio Tomaten, Mozzarella aus Agerola, pikante Salami
Organic tomatoes, mozzarella from Agerola, spicy salami

QUATTRO FORMAGGI 29

Mozzarella di Agerola, gorgonzola DOP, taleggio di
grotta, parmigiano reggiano
Mozzarella aus Agerola, Gorgonzola g.U., Taleggio di
Grotta, Reggiano Parmesan
*Mozzarella from Agerola, gorgonzola PDO, taleggio di
Grotta, Reggiano parmesan*

ITALIA 29

Pomodoro bio, mozzarella di Agerola, rucola,
parmigiano Reggiano, olio evo d'oliva bio
Bio Tomaten, Mozzarella aus Agerola, Rucola,
Reggiano Parmesan, BIO EVO Olivenöl
*Organic tomatoes, mozzarella from Agerola, rocket,
Reggiano parmesan, organic EVO olive oil*

CALZONE FARCITO 29

Pomodoro bio, mozzarella di Agerola, cotto di culatello,
funghi
Bio Tomaten, Mozzarella aus Agerola, gekochter
Schinken aus Culatello, Pilze
*Organic tomatoes, mozzarella from Agerola,
cooked ham from Culatello, mushrooms*

DEL PRINCIPE 29

Pomodoro bio, mozzarella di Agerola, prosciutto friulano
pesante, funghi porcini, rucola
Bio Tomaten, Mozzarella aus Agerola, Rohschinken
aus Friaul, Steinpilze, Rucola
*Organic tomatoes, mozzarella from Agerola, Friuliano
ham, porcini mushrooms, rocket*

BUFALA 29

Pomodoro bio, mozzarella di bufala DOP, melanzane fritte,
parmigiano reggiano, basilico
Bio Tomaten, Büffelmozzarella, frittierte Auberginen,
Reggiano Parmesan, Basilikum
*Organic tomatoes, buffalo mozzarella, deep fried eggplant,
Reggiano parmesan, basil*

VEGETARIANA 26

Pomodoro bio, mozzarella di Agerola, zucchine,
melanzane, peperoni
BIO Tomaten, Mozzarella aus Agerola, Zucchini,
Auberginen, Peperoni, wilder Brokkoli
*Organic tomatoes, mozzarella from Agerola,
courgettes, eggplant, peppers, wild broccoli*

DOLCI

FORMAGGI & PERE, BLU AL RABOSO PASSITO, PARMIGIANO REGGIANO VACCHE ROSSE 24 MESI, TALEGGIO DI MONTEGALDA 18 🍷 🏰

Käse und Birnen, Blu al Raboso Passito, parmigiano Reggiano Vacche Rosse 24 Monate, Taleggio di Montegalda
Cheese and pears, Blu al Raboso Passito, parmigiano Reggiano Vacche Rosse 24 months, taleggio di Montegalda

CRÈME BRÛLÉE CAPPUCCINO 18 🍷 🏰

Crème Brûlée Cappuccino

Crème brûlée cappuccino

CANTUCCI & VINSANTO 20 🍷

Cantucci & Vinsanto

Cantucci & vinsanto

PANNA COTTA ALLA VANIGLIA CON LAMPONI 18 🍷 🌿

Vanille-Panna Cotta mit Himbeeren

Vanilla panna cotta with raspberries

TIRAMISÙ TRADIZIONALE 18 🍷 🏰

Traditionelles Tiramisù

Traditional tiramisù

AFFOGATO DELLA CASA, GELATO VANIGLIA, PANNA MONTATA 18 🍷 🌿 🏰

Italienischer Affogato, Vanille Glace, Schlagrahm

Italian Affogato, vanilla ice cream, whipped cream

GELATI E SORBETTI ARTIGIANALI: VANIGLIA, CIOCCOLATO, FIOR DI LATTE, CAFFÈ, FRAGOLA, LIMONE, MANGO, LAMPONE, COCCO 6

Hausgemachte Glace und Sorbets: Vanille, Schokolade, Fior di Latte, Kaffee, Erdbeere, Zitrone, Mango, Himbeere, Kokosnuss
Homemade ice cream and sorbets: vanilla, chocolate, fior di latte, coffee, strawberry, lemon, mango, raspberry, coconut

DIGESTIVES VOL. 40–50% 2 cl

Marolo, Grappa di Barbera, Italy 11

Nino Negri, Grappa di Sfursat, Italy 11

Ornellaia, Grappa Eligo, Italy 18

Tenuta S. Guido & J. Poli, Grappa di Sassicaia, Italy 18

Marolo, Grappa di Barolo 12 years, Italy 20

Allegrini, Grappa di Amarone, Italy 20

Urs Hecht, Gunzwiler Vieille Williams Barrique,

Switzerland 13

Urs Hecht, Gunzwiler Vieille Prune Barrique,

Switzerland 13

Urs Hecht, Gunzwiler Kirsch Teresa im Barrique,

Switzerland 13

COFFEE & HOT CHOCOLATE

Coffee 6

Espresso 6

Espresso macchiato 6.50

Espresso double 8

Cappuccino 8

Latte macchiato 8

Hot chocolate 9

Ovomaltine 8.50

BAMBINI ANTIPASTI

INSALATA MISTA 10

Gemischter Salat

Mixed salad

MINISTRONE 10

Gemüsesuppe

Vegetable soup

CONSOMMÈ DI POLLO CON PASTA ABC 10

Hühner-Consommé mit ABC Teigwaren

Chicken consommé with ABC pasta

PASTA CON BURRO, SALSA AL POMODORO, CARBONARA 15

Teigwaren mit Butter, Tomatensauce, Carbonara

Pasta with butter, tomato sauce, carbonara

RISOTTO AL PARMIGIANO 18

Parmesan Risotto

Parmesan-Risotto

PIZZA MARGHERITA 16

BAMBINI PESCE & CARNE

BASTONCINI DI PESCE 18

Fischstäbchen

Fish sticks

CONTORNO A SCELTA: PATATINE FRITTE,

VERDURE, INSALATA

Beilage nach Wahl: Pommes frites, Gemüse, Salat

Side dish of your choice: French fries, vegetables, salad

PETTO DI POLLO CON CONTORNO A SCELTA 18

Pouletbrust mit Beilage nach Wahl

Chicken breast with a side of your choice

BAMBINI DOLCI

GELATO O SORBETTO ALLA FRUTTA A SCELTA 6

Glace oder Fruchtsorbet nach Wahl

Ice cream or fruit sorbet of your choice

BEVANDE

COCKTAIL

Mito (1860) 23
Americano (1933) 23
Negroni (1919) 23
Negroni Sbagliato (1972) 23
Aperol Spritz (Anni 50) 22

BEER

Calanda Edelbräu Radler, Switzerland 10.50
Calanda Edelbräu, lager beer, Switzerland 10.50
Palü beer, amber beer, Switzerland 12
Engadiner Bernina beer, lager beer, Switzerland 12
Peroni Nastro Azzurro, lager beer, Italy 12
Erdinger wheat beer, Germany 12
Clausthaler (alcohol free), Germany 12

WATER & SOFT DRINKS

Passugger & Allegra, 35 cl 8
Passugger & Allegra, 77 cl 11
Evian, 33 cl 8
Evian, 75 cl 12.50
San Pellegrino, 25 cl 7.50
San Pellegrino & Acqua Panna, 75 cl 12.50
Apple juice, Shorley, Rivella, Fuse Tea Lemon or Peach, Cola,
Cola light, Cola Zero, Fanta, Sprite, 33 cl 8
Fever Tree Indian Tonic Water, Sicilian Lemon Tonic, Ginger
Beer, Ginger Ale, 20 cl 8

FRESH JUICES

Orange, Grapefruit, Carrot, Apple, Pineapple, 20 cl 13

SPECIALITIES VOL. 17-40%

Tea with Rum 11.50
Irish Coffee 18
Baileys Coffee 18

TEA

Verveine 9
Chamomile 9
Mint 9
English Breakfast, Ceylon 9 Earl
Grey, Darjeeling 9 Greenleaf,
Darjeeling 9
Jasmin, China 9
Fruit 9

WINE BY THE GLASS

Sparkling Wine

Sommariva, Prosecco Superiore, Brut N.V. - Conegliano Valdobbiadene (DOCG) 15

Bellavista, "Grande Cuvée Alma", Brut N.V. 21

Ruinart, "R", Brut N.V. 25

White Wine

Etna Bianco 2021, Tenuta delle Terre Nere, Sicily, Italy 12

Vermentino Classico Isola dei Nuraghi 2021, Azienda Agricola Capichera, Sardinia, Italy 19

Ca' del Bosco, "Corte del Lupo", Curtefranca (DOC) 2021 16

Rosé Wine

Whispering Angel 2022, Château d'Esclans, Provence, France 12

Red Wine

M. Prevostini for Engadinerkulm Hotels, "Strata", Sassella Valtellina Superiore (DOCG) 2019 15

Ripasso Valpolicella classico superiore 2020 Tommasi, Venetia, Italy 12

Chianti Classico Le Baròncole Riserva 2020, Tuscany, Italy 19

WINE BY THE BOTTLE

Sparkling

Bellavista, "Grande Cuvée Alma", Brut N.V. - Lombardy-Franciacorta (DOCG) 135

Laurent-Perrier « Grand Siècle » Itération N°25, Champagne, France 380

White Wine

Sauvignon Quarz 2022 Cantina Terlan, South Tyrol, Italy 180

Sauvignon Collio Ronco delle Mele 2022, Venica & Venica, Friuli, Italy 130

Derthona Timorasso 2022 Vigneti Massa, Piedmont, Italy 95

Chardonnay Gaia & Rey 2017 Angelo Gaja, Piedmont, Italy 590

Roero Arneis Recit 2022 Monchiero Carbone, Piedmont, Italy 70

Biancolo 2022, Tenuta Gagliole, Tuscany, Italy 55

VT Isola dei Nuraghi 2021, Azienda Agricola Capichera, Sardinia, Italy 165

Rose Wine

Whispering Angel 2022 Château d'Esclans, Provence, France 70

Red Wine

Sassella Valtellina Superiore 2019, Prevostini for Engadinerkulm Hotels, "STRATA", Valtellina, Italy 90

Ripasso Valpolicella classico superiore 2020 Tommasi, Venetia, Italy 80

Kairos 2017 Azienda Agricola Zymé, Venetia, Italy 180

Barolo Ravera 2015, Azienda Agricola Cogno, Piedmont, Italy 220

Barbaresco 2019 Produttori del Barbaresco, Piedmont, Italy 120

Barbaresco Rabajà 2017 Giuseppe Cortese, Piedmont, Italy 215

Gagliole 2018 Tenuta Gagliole, Tuscany, Italy 160

Morellino di Scansano 2017 Terenzi, Tuscany, Italy 65

Brunello di Montalcino 2018, Tuscany, Italy 130

Papale Primitivo di Manduria 2021, Varvaglione, Puglia, Italy 70

DICHIARAZIONE D'ORIGINE

Herkunftsdeklaration

Country of origin

VITELLO: SVIZZERA

Kalb: Schweiz

Veal: Switzerland

MAIALE: SVIZZERA

Schwein: Schweiz

Pork: Switzerland

POLLO: SVIZZERA, FRANCIA

Poulet: Schweiz, Frankreich

Poultry: Switzerland, France

MANZO: SVIZZERA, IRLANDA, BRASILE, ARGENTINA

Rind: Schweiz, Irland, Brasilien, Argentinien

Beef: Switzerland, Ireland, Brasil, Argentina

AGNELLO: AUSTRALIA, NUOVA ZELANDA, SCOZIA

Lamm: Australien, Neuseeland, Schottland

Lamb: Australia, New Zealand, Scotland

PESCE: FILIPPINE, ISLANDA, FRANCIA, NORVEGIA, ITALIA

Fisch: Philippinen, Island, Frankreich, Norwegen, Italien

Fish: Philippines, Iceland, France, Norway, Italy

FRUTTI DI MARE: ITALIA Italien · Italy

Meeresfrüchte: Italien

Seafood: Italy

PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU ALLERGIE O INTOLLERANZE SI PREGA DI CHIEDERE AL NOSTRO PERSONALE DI SERVIZIO.

Gerne geben unsere Service- Mitarbeiter Auskunft über Allergene in unseren Speisen.

For any information, concerning allergies or intolerances please ask our service staff.

TUTTI I PREZZI SONO ESPRESSI IN CHF, IVA INCLUSA.

Alle Preise in CHF inklusive MwSt.

All prices in Swiss francs including VAT.