



**PIZZERIA**

KULM HOTEL ST. MORITZ

# IMPEGNO PER LA SOSTENIBILITÀ

---

Il Mare Adriatico non è solo una risorsa preziosa: "è il cuore del nostro patrimonio e della nostra identità culinaria".

Grazie alla collaborazione con EcoPesce, ogni piatto del nostro menu promuove la pesca sostenibile, rispettando i ritmi stagionali e preservando la biodiversità marina.

Scegliendo solo pesce fresco e sostenibile, onoriamo una tradizione di equilibrio tra natura e nutrimento, assicurando che ogni pasto rifletta il nostro impegno sia per la qualità che per la protezione ambientale.

Das Adriatische Meer ist nicht nur eine wertvolle Ressource: "Es ist das Herz unseres Erbes und unserer kulinarischen Identität".

Dank der Zusammenarbeit mit EcoPesce fördert jedes Gericht auf unserer Speisekarte nachhaltigen Fischfang, respektiert saisonale Rhythmen und bewahrt die marine Biodiversität.

Indem wir nur frischen und nachhaltigen Fisch wählen, ehren wir eine Tradition des Gleichgewichts zwischen Natur und Nahrung und stellen sicher, dass jede Mahlzeit unser Engagement für sowohl Qualität als auch Umweltschutz widerspiegelt.

*The Adriatic Sea is not just a precious resource: "it is the heart of our heritage and our culinary identity".*

*Thanks to the collaboration with EcoPesce, every dish on our menu promotes sustainable fishing, respecting seasonal rhythms and preserving marine biodiversity.*

*By choosing only fresh and sustainable fish, we honor a tradition of balance between nature and nourishment, ensuring that every meal reflects our commitment to both quality and environmental protection.*

# APERITIVO ITALIANO

---

Il termine aperitivo significa letteralmente "qualcosa che apre". Sicuramente apre il nostro stomaco, ma in Italia, apre anche la porta alla conversazione, al relax e alla gioia di vivere. Ecco una piccola selezione del suo albero genealogico.

Der Begriff Aperitivo bedeutet wörtlich "etwas, das öffnet". Es öffnet sicherlich unseren Magen, aber in Italien öffnet es auch die Tür zu Gesprächen, Entspannung und Lebensfreude. Hier finden Sie eine kleine Auswahl seines Stammbaums.

*The term aperitivo literally means "something that opens". It certainly opens our stomach, but in Italy, it also opens the door to conversation, relaxation and the joy of living. Here is a small selection of its family tree.*

## MITO (1860) 23

**BITTER CAMPARI E CARPANO ANTICA FORMULA VERMOUTH. IL CAPO DELLA FAMIGLIA DEGLI APERITIVI ITALIANI, NATO POCO DOPO L'APERTURA DEL NOSTRO KULM HOTEL. COME OGNI BUON PATRIARCA DI FAMIGLIA, MI-TO ASSICURA EQUILIBRIO - IL PERFETTO PUNTO D'INCONTRO TRA DOLCE E AMARO.**

Bitter Campari und Carpano Antica Formula Vermouth. Das Oberhaupt der italienischen Aperitif-Familie, geboren kurz nach der Eröffnung unseres KULM HOTEL. Wie jeder gute Familienpatriarch sorgt MI-TO für Balance - den perfekten Mittelweg zwischen süß und bitter.

*Bitter Campari and Carpano Antica Formula Vermouth. The head of the Italian aperitif family, born shortly after the opening of our KULM HOTEL. Like every good family patriarch, MI-TO ensures balance - the perfect middle ground between sweet and bitter.*

## NEGRONI (1919) 23

**BITTER, VERMOUTH E GIN. COME IN OGNI FAMIGLIA, C'È UN FIGLIO RIBELLE. IL CONTE CAMILLO NEGRONI, ESSENDO UN VERO INTENDITORE, TROVÒ L'AMERICANO TROPPO LEGGERO, QUINDI SOSTITUÌ LA SODA CON UN GIN PIÙ FORTE PER UN SAPORE PIÙ INTENSO.**

Bitter, Wermut und Gin. Wie in jeder Familie gibt es ein rebellisches Kind. Graf Camillo Negroni, ein wahrer Kenner, fand den Americano zu mild, also ersetzte er das Soda durch stärkeren Gin für einen intensiveren Geschmack.

*Bitters, vermouth and gin. Like every family, there's a rebellious child. Count Camillo Negroni, being a true connoisseur, found the Americano too mild, so he replaced the soda with stronger gin for a more intense flavour.*

## AMERICANO (1933) 23

**AMARI, VERMOUTH E SODA: PER UN APERITIVO CARATTERISTICO MA LEGGERO, AGGIUNGIAMO UN GOCCIO DI SODA.**

Bitter, Vermouth und Soda: Für einen charaktervollen, leichten Aperitif fügen wir etwas Soda hinzu.

*Bitters, vermouth and soda: For a characterful yet light aperitif we add a splash of soda.*

## NEGRONI SBAGLIATO (1972) 23

**BITTER, VERMOUTH E PROSECCO. POTREMMO CHIAMARLO UN "FELICE INCIDENTE": AL BAR BASSO, UN ERRORE HA TRASFORMATO IL NEGRONI SOSTITUENDO IL GIN CON IL PROSECCO, DANDO VITA A UN NUOVO APERITIVO FRIZZANTE E LEGGERMENTE ALCOLICO.**

Bitters, Vermouth und Prosecco. Wir könnten es einen „glücklichen Zufall“ nennen: In der Bar Basso verwandelte ein Fehler den Negroni, indem Gin durch Prosecco ersetzt wurde, und gab so einem neuen prickelnden und leicht alkoholischen Aperitif Leben.

*Bitters, vermouth and prosecco. We might call it a "happy accident": At Bar Basso, a mistake transformed the Negroni by replacing gin with prosecco, giving life to a new sparkling, and slightly alcoholic aperitif.*

## APEROL SPRITZ (ANNI 50) 22

**BITTER, VERMOUTH E PROSECCO. POTREMMO CHIAMARLO UN "FELICE INCIDENTE": AL BAR BASSO, UN ERRORE HA TRASFORMATO IL NEGRONI SOSTITUENDO IL GIN CON IL PROSECCO, DANDO VITA A UN NUOVO APERITIVO FRIZZANTE E LEGGERMENTE ALCOLICO.**

Bitters, Vermouth und Prosecco. Wir könnten es einen "glücklichen Unfall" nennen: In der Bar Basso verwandelte ein Fehler den Negroni, indem Gin durch Prosecco ersetzt wurde, wodurch ein neuer sprudelnder und leicht alkoholischer Aperitif entstand.

*Bitters, vermouth and prosecco. We might call it a "happy accident": At Bar Basso, a mistake transformed the Negroni by replacing gin with prosecco, giving life to a new sparkling, and slightly alcoholic aperitif.*

## BURRATA PUGLIESE DOP, FRISA, POMODORINI ARLECCHINO 29

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

*Burrata from Andria, Apulien DOP, frisa bread, harlequin tomatoes*

## CARPACCIO DI POLIPO, POMODORINI CONFETTATI, OLIVE TAGGIASCHE, PERLE DI BASILICO E DI ACQUA DI POMODORO 33

Oktopus-Carpaccio mit konfierten Kirschtomaten, Taggiasca-Oliven, Basilikumperlen und Tomatenwasserperlen

*Octopus carpaccio with confit cherry tomatoes, Taggiasca olives, basil pearls and tomato water pearls*

## TARTARE DI TONNO SICILIANO IN TRE BOCCONI CON FINOCCHIETTO E PISTACCHIO 36

Sizilianisches Thunfisch-Tatar in drei Häppchen mit wildem Fenchel und Pistazien

*Sicilian tuna tartare in three bites with wild fennel and pistachio*

## BATTUTA DI SCAMPI, PAPPAL POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA E GERMOGLI DI BASILICO 38

Gehackter Kaisergranat, "Pappa al pomodoro", Büffelmozzarella und Basilikum-Sprossen

*Minced scampi with "pappa al pomodoro" buffalo mozzarella and basil sprouts*

## CLASSICO VITELLO TONNATO,

## SALSA TONNATA A CALDO E CAPPERI DI PANTELLERIA DISSALATI 36

Klassisches Vitello Tonnato mit warmer Thunfischsauce und entsalzten Pantelleria Kapern

*Classic vitello tonnato with warm tuna sauce and desalinated Pantelleria capers*

## CARPACCIO DI MANZO, RUCOLA DI PRIMO TAGLIO E SALSA CIPRIANI 36

Rindscarpaccio mit Rucola aus der ersten Ernte und Cipriani-Sauce

*Beef carpaccio with first-cut rocket salad and Cipriani sauce*

## PIATTO DI CRUDO, PESCE ITALIANO MIN. 2 PERSONE

## OSTRICHE MIGNONNETTE, GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO, SCAMPI, MAZZANCOLLE, GAMBERO VIOLA E ROSA, CICALI DI MARE, TONNO SICILIANO E CEFALO 90 pp

Platte mit italienischem Rohfisch, mindestens für 2 Personen

Mignonnette-Austern, rote Garnelen aus Mazara del Vallo, Scampi, Mazzancolle, violette und rosa Garnelen, Langustinen, sizilianischer Thunfisch und Meeräsche

*Italian raw seafood platter, minimum for 2 people*

*Mignonnette oysters, red prawns from Mazara del Vallo, scampi, mazzancolle, violet and rose prawns, sea cicadas, Sicilian tuna and mullet*

# INSALATE

---

## INSALATA MISTA O VERDE SECONDO LA STAGIONE 18

Saisonaler grüner oder gemischter Salat  
*Seasonal mixed or green salad*

## POMODORO CUORE DI BUE, CIPOLLA ROSSA DI TROPEA E BASILICO 18

“Cuore di Bue” Tomato, rote Tropea-Zwiebel und Basilikum  
*“Cuore di Bue” tomato, red Tropea onion and basil*

## INSALATA ESTIVA, UOVO BARZOTTO, OLIVE TAGGIASCHE, POMODORI, PEPERONI VERDI, CIPOLLA ROSSA BASILICO E ACCIUGHE 25

Sommerlicher Salat mit Barzotto-Ei, Taggiasca-Oliven, Tomaten, grünen Paprika, roter Zwiebel, Basilikum und Sardellen  
*Summer salad with Barzotto egg, Taggiasca olives, tomatoes, green peppers, red onion, basil and anchovies*

## 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 DI 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*

## ZUPPA FREDDA DI POMODORO SAN MARZANO, TAGLIOLINI AL BASILICO E FORMAGGIO DI CAPRA 24

Kalte San Marzano-Tomatensuppe, Basilikum-Tagliolini und Ziegenkäse  
*Cold San Marzano tomato soup with basil tagliolini and goat cheese*

# 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*

## GNOCCHI DI PATATE FATTI IN CASA ALLA SORRENTINA 🍄 28

Hausgemachte Kartoffelgnocchi "alla Sorrentina"

*Home made potato gnocchi "alla Sorrentina"*

## LINGOTTO DI PASTA FRESCA ALLA "CAPRESE" CON SALSA DI DATTERINO GIALLO IN ACQUA DI MARE E GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO E RICOTTA AFFUMICATA 42

Caprese-Lingotto, gelbe Datterino-Tomatensauce in Meerwasser, rote Garnele aus Mazara del Vallo und geräucherter Ricotta

*Caprese lingotto, yellow datterino tomato sauce in sea water, red Mazara del Vallo shrimp and smoked ricotta cheese*

## TAGLIATELLE FATTE IN CASA AL RAGU COME UNA VOLTA 🏰🏰 30

Hausgemachte Tagliatelle, traditionelles Ragu

*Home made tagliatelle, traditional ragu*

## RISOTTO CARNAROLI SELEZIONE "MIGNONE" AI "GO" DELLA LAGUNA 🦀 34

Risotto Carnaroli "Mignone" Auswahl mit "GO" aus der Lagune

*Carnaroli risotto "Mignone" selection with "GO" from the lagoon*

# 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 sea bass in salt and seaweed crust or grilled, small vegetables*

## FRITTURA NOSTRANA CON GAMBERI BIANCHI DELL'ARGENTARIO, TRUCCIOLI DI VERDURE E Salsa TARTARA 38

Frittierte Fischspezialität mit weissen Garnelen aus dem Argentario, Gemüsechips und Tartaresauce  
*Fried speciality with white prawns from Argentario, vegetable chips and tartar sauce*

## SOASO AL FORNO, Salsa AL PROSECCO, POMODORINI, OLIVE NERE E PATATE 58

Soaso (kleiner Steinbutt) aus dem Ofen, Prosecco-Sauce, Kirschtomaten, schwarze Oliven und Kartoffeln

*Soaso (smaller turbot) baked, prosecco sauce, cherry tomatoes, black olives and potatoes*

# CARNI

---

## GALLETTO ALLA DIAVOLA, Salsa DIAVOLA CON VERDURE DELLA NUOVA STAGIONE 43

Hähnchen "Diavola Art", Diavola Sauce, saisonales Gemüse  
*Diavola-style young chicken, diavola sauce, seasonal vegetables*

## OSSOBUCCO DI VITELLO IN GREMOLADA CON RISOTTO ALLO ZAFFERANO 56

Kalbs-Ossobuco, Gremolada, Safranrisotto  
*Veal ossobuco, gremolada, saffron risotto*

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

Engadiner Rinds-Tagliata, Rucola, Kirschtomaten, Parmesan, gebratene Kartoffeln  
*"Engadine-style" beef tagliata, rocket, cherry tomatoes, parmesan and sautéed potatoes*

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

Venezianische Kalbsleber, Zwiebel, Fleischsauce, Weisswein, Essig, perlweisse Polenta  
*Venetian calf's liver, onion, meat sauce, white wine, vinegar, 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, Basilikum- Pesto

*Mozzarella from Agerola, Taggiasca olives, pecorino cheese, pine nuts, basil pesto*

## FRIARELLI E SALSICCIA 29

Formaggio di pecora del Belice, friarelli, pancetta arrotolata, pomodorini

Schafskäse aus dem Belice-Tal, Friarelli, gerollte Pancetta, Kirschtomaten

*Sheep's cheese from the Belice Valley, friarelli, rolled pancetta, 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*



## MARINARA 22

Origano siciliano, pomodoro marrazzo, aglio  
Sizilianischer Oregano, Marrazzo-Tomaten,  
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, broccoletti selvatici  
Bio- Tomaten, Mozzarella aus Agerola, Zucchini,  
Auberginen, Peperoni, wilder Brokkoli  
*Organic tomatoes, mozzarella from Agerola, courgettes, eggplant, peppers, wild broccoli*

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.

**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*

**ZABAIONE AL MARSALA CON GELATO VANIGLIA**  18

Zabaglione al Marsala mit Vanille Glace

*Sabayon al marsala with vanilla ice cream*

**PANNA COTTA ALLA VANIGLIA CON LAMPONI**  18

Vanille Panna Cotta mit Himbeeren

*Vanilla panna cotta with raspberries*

**TIRAMISÙ TRADIZIONALE**  18

Traditionelles Tiramisu

*Traditional tiramisu*

**AFFOGATO DELLA CASA, GELATO VANIGLIA, PANNA MONTATA**  18

Italienischer Affogato mit Vanille Glace

*Italian affogato with vanilla ice cream*

**GELATI E SORBETTI ARTIGIANALI: VANIGLIA, CIOCCOLATO, FIOR DI LATTE, CAFFÉ, 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

Double Espresso 8

Cappuccino 8

Latte macchiato 8

Hot chocolate 9

Ovomaltine 8.50

## BAMBINI - ANTIPASTI

---

**INSALATA MISTA**     10  
Gemischter Salat  
*Mixed salad*

**MINESTRONE**     10  
Gemüsesuppe  
*Vegetable soup*

**CONSOMMÈ DI POLLO CON PASTA ABC** 10  
Hühnerconsommé, ABC-Teigwaren  
*Chicken consommé, 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  
Pizza Margherita  
*Pizza Margherita*

## BAMBINI - PESCE & CARNE

---

**BASTONCINI DI PESCE**  18  
Fischstäbchen  
*Fish sticks*

**PETTO DI POLLO CON CONTORNO A SCELTA**  18  
Pouletbrust mit Beilage nach Wahl  
*Chicken breast with a side of your choice*

**CONTORNO A SCELTA: PATATINE FRITTE, VERDURE, INSALATA**  
Beilage nach Wahl: Pommes frites, Gemüse, Salat  
*Side dish of your choice: French fries, vegetables, salad*

## BAMBINI - DOLCI

---

**GELATO O SORBETTO ALLA FRUTTA A SCELTA** 6  
Glace oder Fruchtsorbet nach Wahl  
*Ice cream or fruit sorbet of your choice*

**DICHIARAZIONE D'ORIGINE**

Herkunftsdeklaration

*Declaration of origin*

**VITELLO: SVIZZERA**

Kalbfleisch: Schweiz

*Veal: Switzerland*

**MAIALE: SVIZZERA**

Schwein: Schweiz

*Pork: Switzerland*

**POLLO: SVIZZERA, FRANCIA**

Poulet: Schweiz, Frankreich

*Poultry: Switzerland, France*

**MANZO: SVIZZERA**

Rind: Schweiz

*Beef: Switzerland*

**AGNELLO: SVIZZERA**

Lamm: Schweiz

*Lamb: Switzerland*

**PESCE: ITALIA**

Fisch: Italien

*Fish: Italy*

**FRUTTI DI MARE: ITALIA**

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.*