

## Suppen

Bouillon mit Ei 6.50  
Brodo con uovo

Bouillon mit Käse-Tortellini 8.00  
Tortellini in brodo

Tomaten-Cremesuppe 8.00

Kürbis-Cremesuppe 8.00

## Warme Vorspeisen

Tintenfisch mit Petersilie 17.00  
Seppia prezzemolo e aglio (Wild)

Knoblauch-Crevetten 17.80  
Gamberetti al aglio e Peperoncino

Spaghetti olio, aglio 12.50  
und Peperoncino

Ravioli gefüllt mit Spinat 14.50  
und Ricotta in Butter Salbei

Ravioli gefüllt mit Trüffel 16.50  
an Trüffelrahmsauce

Grosse Portion Sepia 27.50

Grosse Portion Knoblauch- 29.50  
Crevetten mit Peperoncino

## Salate

Grüner Salat 8.00  
Saison Salat

Gemischter Salat 8.80  
Insalata mista

Tomatensalat mit Zwiebeln 7.50  
Insalata pomodoro con cipolle

Tomatensalat mit Mozzarella 12.50  
di Bufala

Nüsslisalat mit Ei 9.80  
Formentino con uovo

Nüsslisalat mit Steinpilz 15.50

## Kalte Vorspeisen

Kleine Portion  
Lomo Iberico 13.50

Spanischer Rohschinken  
Prosciutto crudo "Serrano"

Kleine Portion 14.50

Mittlere Portion 22.50

Grosse Portion 32.50

Preise inkl. Mehrwertsteuer

\*Allergene und Intoleranzen: diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren.

# Teigwaren

|                                                                                  |       |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Spaghetti mit Speck, Steinpilzen und Trüffelöl                                   | 26.50 |
| Spaghetti Mari-Monte<br>mit Crevetten und Steinpilzen an einer Tomaten-Rahmsauce | 26.50 |
| Spaghetti „Grotto“<br>mit Kalbfleisch und Steinpilzen an einer Rahmsauce         | 26.50 |
| Spaghetti mit Rindsfilet-Streifen und Stroganoff-Sauce<br>mit Käse gratiniert    | 27.50 |
| Ravioli gefüllt mit Fleisch an einer Tomaten-Rahmsauce                           | 24.50 |
| Breite Nudeln mit Lachs und Tomaten-Würfel,<br>flambiert an Vodka                | 26.50 |
| Breite Nudeln mit Speck, Trüffel und Rahm                                        | 27.60 |

\*Allergene und Intoleranzen: diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren.

# Vegetarische Gerichte

|                                                                                     |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Penne all 'Arrabbiata mit frischem Basilikum, Tomaten, Knoblauch und Peperoncino    | 17.50 |
| Penne mit Champignons und Gemüse                                                    | 21.50 |
| Hausgemachte Gnocchi in Butter Salbei                                               | 21.50 |
| Hausgemachte Gnocchi mit Tomaten-Würfel & Steinpilzen an einer Kokosnussmilch-Sauce | 24.50 |
| Tortellini mit Käsefüllung, mit Erbsen, Champignons & Rahm                          | 22.50 |
| Ravioli gefüllt mit Spinat und Ricotta in Butter Salbei                             | 24.00 |
| Ravioli gefüllt mit Trüffel an einer Trüffelrahmsauce                               | 28.50 |
| Risotto mit Steinpilzen                                                             | 24.50 |

## FISCHE UND MEERESFRÜCHTE

|                                                                          |       |
|--------------------------------------------------------------------------|-------|
| Loup de Mer Meunière                                                     | 32.50 |
| Parrillada de la casa (auf Teller)<br>Gemischter Fisch und Meeresfrüchte | 38.00 |
| Riesen Crevetten „Black Tiger“ (Wild)                                    | 36.50 |
| Paella de la casa ab 2 Personen, pro Person (auf Anfrage)                | 43.50 |

\*Allergene und Intoleranzen: diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren.

# GERICHTE MIT BEILAGE

|                                                                |       |
|----------------------------------------------------------------|-------|
| Pollito al horno                                               | 34.50 |
| Mistkratzerli im Ofen gebraten mit Pommes frites oder Risotto  |       |
| Ganzes Schweinefilet im Ofen mit Nudeln      Pro Per           | 35.50 |
| und Gemüse mit Sauce nach Art des Chefs für 2 Personen         |       |
| Panierte Kalbsschnitzel mit Pommes frites und Gemüse           | 36.50 |
| Kalbsleber-Geschnetzeltes mit Risotto und Gemüse               | 34.50 |
| Rindsfilet Stroganoff mit Nudeln                               | 39.50 |
| Rindsentrecôte mit Kräutermousse dazu Pommes frites und Gemüse | 42.50 |

## KALBFLEISCH

|                                           |             |
|-------------------------------------------|-------------|
| Scaloppine al limone                      | 28.50       |
| Kalbsschnitzel an einer Zitronensauce     |             |
| Saltimbocca alla romana                   | 30.50       |
| Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei |             |
| Piccata milanese                          | 32.50       |
| Kalbs-Cordon Bleu                         | 34.50       |
| Kalbskotelette                            | auf Anfrage |

\*Allergene und Intoleranzen: diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren.

# RINDFLEISCH

|                                                                        |       |
|------------------------------------------------------------------------|-------|
| Entrecôte mit Café de Paris                                            | 35.50 |
| Entrecôte an einer Pfeffersauce                                        | 36.50 |
| Entrecôte mit sautierten Steinpilzen                                   | 39.50 |
| Entrecôte Double Art von Chef für 2 Per (500 g) Pro Per                | 38.50 |
| Rindsfilet vom Grill                                                   | 41.50 |
| Rindsfilet mit Kräuterbutter                                           | 42.50 |
| Rindsfilet an einer Pfeffersauce                                       | 43.00 |
| Rindsfilet im Pfännli<br>mit Knoblauch, Salbei, Rosmarin und Balsamico | 43.00 |
| Rindsfilet mit sautierten Steinpilzen                                  | 46.50 |

# BEILAGEN

|                                        |      |
|----------------------------------------|------|
| Spanische Bratkartoffeln al Rosmarino  | 6.50 |
| Pommes frites                          | 5.50 |
| Risotto alla milanese / Safran Risotto | 7.50 |
| Riso in bianco / Trockenreis           | 4.00 |
| Nudeln                                 | 6.00 |
| Spinat                                 | 6.00 |
| Broccoli                               | 6.50 |

\*Allergene und Intoleranzen: diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren.

# HAUSGEMACHTE DESSERTS

|                                         |       |
|-----------------------------------------|-------|
| Caramelköpflì mit Rahm                  | 7.50  |
| Tiramisu                                | 8.00  |
| Panna Cotta                             | 7.50  |
| Panna Cotta mit Grand Marnier flambiert | 9.50  |
| Panna Cotta mit warmen Beeren           | 12.50 |

\*Allergene und Intoleranzen: diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren.

# GLACE

|                                             |       |
|---------------------------------------------|-------|
| „Eiskaffee“ Special                         | 10.00 |
| Zitronen-Sorbet mit Wodka oder Champagne    | 12.80 |
| Zwetschgen-Sorbet mit Vieille Prune         | 13.00 |
| Mocca-Parfait mit Grand Marnier flambiert   | 8.50  |
| Affogato Cafe mit Vanilleglace und Amaretto | 7.50  |

## GLACE-KUGEL

|            |      |
|------------|------|
| Vanille    |      |
| Mocca      |      |
| Zwetschgen |      |
| Zitronen   |      |
| Pro Kugel  | 3.00 |

\*Allergene und Intoleranzen: diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren.