

# Minestre Suppen

<b>Minestrone</b> Gemüsesuppe	8.00
<b>Crema di pomodoro</b> Tomatencremesuppe	9.00
<b>Tortellini in brodo</b> Tortellini in Kalbs-Boullion	9.00
<b>Zuppa all' aglio</b> Knoblauchsuppe	8.00

# Insalate ed Antipasti Vorspeisen

	piccola porzione	porzione
<b>Bruschetta</b> Geröstetes Brot mit Tomaten, Knoblauch, Olivenöl		7.00
<b>Insalata verde</b> Grüner Salat	6.50	8.00
<b>Insalata mista</b> Gemischter Salat	7.50	9.00
<b>Insalata di pomodori con cipolle</b> Tomatensalat mit Zwiebeln	7.00	8.50
<b>Insalata mediterranea</b> Tomaten, Gurken, Oliven, Fetakäse, Zwiebeln	17.00	19.00
<b>Insalata caprese con mozzarella di bufala</b> Tomaten mit Büffelmozzarella	13.00	17.50
<b>Insalata di rucola con parmigiano</b> Rucolasalat mit Parmesan	12.00	16.00
<b>Duettefrutti di mare</b> Meeresfrüchte an Cocktailsauce	18.00	22.00
<b>Vitello tonnato</b> Kalbfleisch an Thunfischsauce	19.00	24.00
<b>Carpaccio di manzo</b> Dünn geschnittenes Rindfleisch mit Rucola und Parmesan	19.00	24.00
<b>Carpaccio di spada</b> Dünn geschnittener Schwertfisch mit Rucola	19.00	24.00

---

# Paste

## Spaghetti

Al pomodoro An Tomatensauce	17.00
Alla bolognese Gehacktes Rindfleisch an Tomatensauce	19.00
Alla carbonara Mit Schinken, Parmesan, Ei an Cremesauce	20.00
Alla marinara Meeresfrüchte an Tomatensauce	22.00
All'aglio, olio e peperoncino Mit Knoblauch, Olivenöl, Peperoncini	17.00
Alla vongole Mit Muscheln an Tomatensauce	21.00
Spaghetti al pesto Mit Knoblauch und Basilikum	18.00

## Penne

All'arrabbiata An scharfer Tomatensauce	17.00
Era Ora Mit Steinpilzen, Schinken, Kalbfleisch an Cremesauce	22.00
Al forno Mit Rahmspinat Gorgonzola, Mozzarella aus dem Ofen	21.00

## Fettuccine

Funghi e panna Mit Steinpilzen an Cremesauce	21.00
Al salmone Mit Lachs an Cremesauce	21.00

**Paste können Sie auch «über die Gasse» mitnehmen!  
Schenken Sie Freude mit einem Geschenk-Gutschein!**

---

# Paste

## Gnocchi

Al pomodoro e panna	19.00
Mit Tomaten an Cremesauce	
Al gorgonzola	20.00
Gorgonzola an Cremesauce	

## Orecchiette

Con broccoli e salmone	22.00
Mit Broccoli und Lachs	
Alla casalinga	20.00
Mit gehacktem Rindfleisch an Cremesauce	

## Tortellini

Papalina	22.00
Mit Schinken, Steinpilzen, Erbsen an Cremesauce	
Alla pana	19.00
Tortellini an Cremesauce	
Agli spinaci	20.00
Mit Spinat, Gorgonzola an Cremesauce	

## Lasagne al forno

20.00

Kleine Pastaportionen sind Fr. 3.– günstiger

---

# Risotti

## Risotto

<b>Verde</b> Mit Gemüse	19.00
<b>Ai frutti di mare</b> Mit Meeresfrüchten	22.00
<b>Mare e monti</b> Mit Crevetten, Speck und Steinpilzen	21.00
<b>Ai funghi</b> Mit Steinpilzen	20.00

## Bambini – Kinder

Schnitzel mit Pommes	14.00
Chicken Nuggets mit Pommes	12.00

---

# Pizze

<b>Margherita</b> Mit Tomatensauce, Mozzarella	15.00
<b>Stinchini</b> Mit Tomatensauce, Mozzarella, Knoblauch	17.00
<b>Vegetaria</b> Mit Tomatensauce, Mozzarella, Gemüse	19.00
<b>Calabrese</b> Mit Tomatensauce, Mozzarella, Scharfe Salami, Zwiebeln, Knoblauch	21.00
<b>Napoletana</b> Mit Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen	17.00
<b>Ai funghi</b> Mit Tomatensauce, Mozzarella, Pilzen	20.00
<b>Prosciutto</b> Mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken	19.00
<b>Siciliana</b> Mit Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Oliven, Kapern	19.00
<b>Milano</b> Mit Tomatensauce, Mozzarella, Salami	19.00
<b>Quattro stagioni</b> Mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pilzen, Artischocken, Peperoni	20.00
<b>Due gusti</b> Mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pilzen	20.00
<b>Alla diavola</b> Mit Tomatensauce, Mozzarella, Scharfe Salami, Scharfe Peperoncini	19.00
<b>Parma</b> Mit Tomatensauce, Mozzarella, Parma-Schinken	22.00
<b>Fiorentina</b> Mit Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Speck, Knoblauch	21.00
<b>Capricciosa</b> Mit Tomatensauce, Mozzarella, Pilzen, Schinken, Crevetten	21.00
<b>Toscana</b> Mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Peperoni, Sardellen	20.00
<b>Padrone</b> Mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pilzen, Spinat, Gorgonzola	21.00

---

# Pizze

<b>Romana</b> Mit Tomatensauce, Mozzarella, Scharfe Salami, Schinken, Speck	22.00
<b>Tonno</b> Mit Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln	20.00
<b>Frutti di mare</b> Mit Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchten	22.00
<b>Era Ora</b> Mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pilzen, Broccoli, Peperoni Kapern, Zwiebeln, Scharfe Salami, Knoblauch	22.00
<b>Fantasia</b> Mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pilzen, Gorgonzola, Knoblauch	21.00
<b>Calzone ripieno (zugedeckt)</b> Mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pilzen, Ei	22.00
<b>Sciusciu</b> Mit Mozzarella, Marscapone, Rucola, Parmaschinken, Tomatensauce	22.00
<b>Hawaii</b> Mit Mozzarella, Schinken, Ananas, mit Tomatensauce	20.00
<b>Elena</b> Mit Mozzarella, Speck, Birnen, Gorgonzola, ohne Tomatensauce	21.00
<b>Quattro formaggio</b> Mit Tomatensauce, Mozzarella, vier Käsesorten	20.00
<b>Schillaci</b> Mit Tomatensauce, Mozzarella, Auberginen, Knoblauch	19.00
<b>Pescatore</b> Mit Tomatensauce, Mozzarella, Crevetten, Zwiebeln, Knoblauch	21.00
<b>Cantandino</b> Mit Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Ei, Knoblauch, Zwiebeln	21.00

**Pizze und Paste können Sie auch «über die Gasse» mitnehmen!**

**Schenken Sie Freude mit einem Geschenk-Gutschein!**

---

## Secondi di Carne Fleischgerichte

Filetto di manzo alla griglia Rindsfilet vom Grill	42.00
Filetto di manzo al gorgonzola Rindsfilet an Gorgonzolasauce	44.00
Piccata alla milanese Kalbsschnitzel mit Spaghetti und Tomatensauce	38.00
Saltimbocca alla romana Kalbsschnitzel mit Parmaschinken	40.00
Scaloppine allimone Kalbschnitzel an Zitronensauce	39.00
Scaloppine ai funghi Kalbschnitzel an Pilzcremesauce	40.00
Fegato alla veneziana Kalbsleber venezianischer Art	30.00

## Contorni Beilagen

Zu jedem Hauptgericht servieren wir eine im Preis inbegriffene Beilage.  
Nudeln, Risotto, Gemüse, Salat, Pommes Frites

Zusatz Beilagen	6.00
-----------------	------

**Buon Appetito**

Wir verwenden ausschliesslich Fleischwaren  
mit kontrolliertem Ursprungserzeugnis!

### Fleisch-Herkunft

Kalb, Rind und Hinterschinken aus der Schweiz

Geflügel aus der Schweiz

Lamm aus Australien und Neuseeland

---

## Secondi di Pesce Fischgerichte

Gamberoni alla griglia Riesengarnelen vom Grill	40.00
Grigliata mista Gemischter Fisch vom Grill	44.00
Salmone alla griglia Lachs vom Grill	38.00
Pesce di zander Zanderfilet vom Grill	38.00

**Fragen Sie unsere Mitarbeiter auch nach frischen,  
aktuellen Spezialitäten.**

## Contorni Beilagen

Zu jedem Hauptgericht servieren wir eine im Preis inbegriffene Beilage.  
Nudeln, Risotto, Gemüse, Salat, Pommes Frites

Zusatz Beilagen	6.00
-----------------	------

## Vegetarische Spezialitäten

Piatto di verdura mista Teller mit verschiedenen Grillgemüsen	21.00
--	-------

---

# Vini   Weine

	10 cl	20 cl	50 cl
<b>Rotweine aus der 75 cl. Flasche im Offenausschank</b>			
Vino della casa	5.00	10.00	25.00
Nero d'Avola igt – Baglio di Vincenzo	7.00	14.00	35.00
Stein am Rhein	6.00	12.00	30.00
<b>Rosé</b>			
Roséwein Stein am Rhein	6.00	12.00	30.00
<b>Weissweine aus der 75 cl. Flasche im Offenausschank</b>			
Vino della Casa	5.00	10.00	25.00
Pinot Grigio Grave del Friuli DOC	7.00	14.00	35.00
Stein am Rhein Riesling-Sylvaner	6.00	12.00	30.00

# Dolcezze   Desserts

## Hausgemachte Desserts

Tiramisù	9.00
Panna cotta	9.00
Era Ora	12.00

---

# Grappe

		Vol. %		
Della casa		41	2 cl	6.50
Moscato	Anima	40	2 cl	7.00
Prosecco	Anima	40	2 cl	7.00
Amarone affinata	Anima	40	2 cl	10.00
Brunello	Anima	40	2 cl	9.00
Amarone invecchiata		42	2 cl	13.00

# Aperitivi

		Vol. %		
Ramazzotti		30	4 cl	6.50
Averna		29	4 cl	6.50
Martini rosso, bianco		15	4 cl	6.50
Campari		25	4 cl	6.50
Campari Orange			4 cl	9.00
Cynar		16.5	4 cl	6.50
Cynar Orange			4 cl	9.00
Pernod		40	4 cl	6.50
Fernet-Branca		40	2 cl	6.50
Sanbitter (alkoholfrei)			10 cl	5.00
Crodino (alkoholfrei)			10 cl	5.00

# Aperitivi della casa

Spritz Aperol				10.50
Gespritzter Weisswein				7.00
Prosecco			1 dl	8.00

---

# Caffé & tè

Caffé, Espresso		4.00
Doppelter Espresso		6.00
Cappuccino*		5.00
Latte macchiato*		5.00
Milchkaffe*		4.00
Tee, verschiedene Sorten		4.00
Espresso corretto mit Vecchia Romagna	1 cl	6.50
Espresso corretto mit Grappa	1 cl	6.50

\*Milch dampferhitzt

# Cognac / Brandy

	Vol. %		
Remy Martin VSOP	40	4 cl	9.50
Vecchia romagna	38	4 cl	7.50
Torres 10 gran reserva, Catalunya	38	4 cl	8.00

# Liquori

	Vol. %		
Limoncello	28	4 cl	7.50
Sambuca	40	4 cl	7.50
Amaretto	28	4 cl	7.50
Grand Marnier	40	4 cl	8.50
Gordon's London Dry Gin	37.5	4 cl	8.50
Rum Bacardi, Negrita	37.5	4 cl	8.50
Vodka Smirnoff	40	4 cl	8.50
Calvados marin Pere & Fils	40	4 cl	7.50
Williams	43	4 cl	8.00

Preise in CHF inkl. 8% MwSt.

---

# Bibite fredde

Mineralflasche, mit Kohlensäure	50cl	5.50
Mineralflasche, ohne Kohlensäure	50cl	5.50
Fanta	33cl	4.50
Coca-Cola, Coca Cola light, Coca Cola zero	33cl	4.50
Rivella rot, grün, blau	33cl	4.50
Schweppes Tonic, Bitter Lemon	20cl	4.50
Apfelsaft	30cl	4.50
Apfelschorle	33cl	4.50
Orangensaft	20cl	4.80
Tomatensaft	20cl	4.80
<b>Offenausschank</b>	30cl	50cl
Cola	4.00	5.50
Mineral	3.50	5.00
Citro	3.50	5.00
Eistee	3.50	5.00

# Birre

Feldschlösschen	30cl	4.50
Feldschlösschen	50cl	6.00
Weissbier	50cl	7.00
Alkoholfrei	33cl	4.50
Falkenbier	33cl	4.50

---

# Offene Weine

## Weisswein

### Stein am Rhein Riesling-Sylvaner 6.–

Hellgelb in der Farbe. Feiner Duft nach Zitrusfrüchten, Melone mit einem Hauch Muskat. Rassiger eleganter Körper mit saftiger Säure und viel Frucht auf der Zunge. Passt zu Fischgerichten und zum Apéro.



## Roséwein

### Stein am Rhein Rosé 6.–

Rosa-Orange in der Farbe. Feiner Duft nach Beeren und Erdbeeren. Fruchtbetonter Körper, geschmeidig im Gaumen. Idealer Sommerwein.



## Roséwein

### Stein am Rhein Pinot Noir 6.–

Dunkles Rubinrot. Intensive Aromen nach Beerenfrüchte, Waldbeeren, Brombeeren. Füllig, weich, vollmundig im Gaumen.



# Rotweine

## Stein am Rhein

**Stein am Rhein «Zur Burg» Cuvée** 75 cl 48.–

Dichte kirschrote Farbe und ein sehr schöner Duft nach Veilchen und Blaubeeren. Auf die Zunge kommt er mit feinen samtigen Tanninen, sein weicher beeriger Charakter macht ihn sehr charmant. Passt zu regionaler Küche.



**Stein am Rhein  
Goldsiegel Pinot Noir Spätlese** 75 cl 52.–

Dunkles Rubinrot. Intensive Frucht, dunkle, reife Beerenfrüchte, Waldbeeren, Brombeeren. Schöne Fülle, weich, beerig vollmundig im Gaumen.



## Italien Sicilia

**«Micina» Nerello Mascalese Sicilia IGT** 75 cl 56.–

Reich an reifen roten Früchten mit einer balsamischen würzigen Note. Fein und geschmeidig sind die Tannine welche sich im Extrakt gut eingebunden präsentieren. Ein langer samtiger Abgang.



## Italien Apulien

### Primitivo/Merlot IGT PM 75 cl 52.–

Dunkles Rubin. Bouquet fruchtig und komplex, Anklänge von Pflaumen und verfeinert durch Würznoten. Im Gaumen eine elegante Verbindung von reifen und würzigen Aromen des Primitivo mit dunklen Beeren und etwas Schokolade des Merlot. Opulent und kräftig mit sanften Röstnoten und herrlich langem Abgang.



### Primitivo di Manduria DOC «Colle al Vento» 75 cl 48.–

Intensives Rubinrot mit Granatspiegelungen. Düfte von Cassis und dunklen Waldbeeren. Delikates, aromatisches Bouquet. Im Gaumen voll und gleichzeitig angenehm samtig, mit den typischen Fruchtnoten der Traubensorte. Ein langes Finale rundet das Ganze wundervoll ab.



## Italien Emilia Romagna

### MOMA Rubicone IGT Sangiovese/Cab.Sauv./Merlot 75 cl 52.–

Dichtes Rubinrot. Intensiv fruchtig, erinnert an Wald- und Himbeeren. Rund und samtig. Anhaltende Frucht im Abgang.



## Italien Toscana

### Chinati Classico DOCG **75 cl** **54.-**

Ausgewogen, aromatisch, mit kräftigen Kirscharomen und Veilchenduft. Im Geschmack Noten von schwarzen Johannisbeeren, Tanninen und ein leichter Holzton, der an Gewürznoten von Zimt und Vanille erinnert.



### Selezione Toscana TS Toscana IGT **75 cl** **52.-**

Der moderne Charakter überzeugt mit seinen weichen und samtigen Akzenten – eine wahre Freude! Komplexes Bouquet mit reifen Fruchtaromen erster Güte. Eleganter Körper, ausgewogen und harmonisch in der Struktur mit charakteristischen, jedoch geschmeidigen Tanninen.



## Italien Veneto

### Ripasso Torre del Falasco Valpolicella DOC **75 cl** **48.-**

Intensives Rubinrot, feines Bukett mit Anklängen von Waldbeeren und Konfitüre, trockener, harmonischer, angenehm weicher Geschmack.



## Italien Veneto

### **Amarone della Valpolicella DOCG**

«Villa Mondì»

75 cl

72.–

Mittleres Rubinrot. In der Nase reife, süsse Frucht, mit warmer Würze. Und reife, schwarze Früchte, dazu Brombeerkonfitüre, Schokolade, Zimt, Kandis. Im Gaumen trocken, mittlere Intensität. Auftakt fast süsslich, mit Fruchtextrakt, kompakt. Schöner Körper mit angenehmer Säure. Gute Qualität der Gerbstoffe. Leicht wärmender Alkohol. Schmeichelhafte, cremige Textur. Warmwürzig, Aromen von Likörkirschen, Schokolade und Weihnachtsgewürzen. Anhaltender, wärmender Abgang. Schmeichelhafter Wein in schönem Körper, sehr ausgewogen.



## Italien Piemont

### **Selezione Piemontese Langhe Rosso DOC PS**

75 cl

46.–

Der intensive Charakter überrascht mit seinen weichen und samtigen Akzenten – eine wahre Freude! Intensives Granat- bis Rubinrot mit violetten Spiegelungen. Vielschichtiges, komplexes Bouquet mit vorzüglichen Fruchtaromen. Eleganter Körper, ausgewogen und harmonisch in der Struktur mit charakteristischen, jedoch geschmeidigen Tanninen.



### **Barbera d'Asti DOC Superiore**

«Roccanera»

75 cl

48.–

Intensives Rot mit violetten Spiegelungen. Fein, herzhaft und körperreich. Im Gaumen Noten nach Waldbeeren und Vanille. Trocken, kräftig und klassisch ausgebaut.



# Weissweine

## Italien Friuli

**Pinot Grigio Grave del Friuli DOC**      **75 cl**      **49.-**

Strohgelbe Farbe. Ein sehr frischer Wein, der im Bouquet Anklänge von Kräutern, reifen Früchten, Birnen und weissen Blüten zeigt. Im Auftakt frisch, schöne Frucht mit reichhaltigen Aromen. Im Abgang elegant und langanhaltend.



## Italien Emilia Romagna

**MOMA Bianco Rubicone IGT Trebbiano/  
Chardonnay/Sauvignon blanc**      **75 cl**      **48.-**

Farbe Strohgelb. In der Nase ausgeprägt fruchtig mit dominanten Birnen- & Apfelnoten. Im Gaumen harmonische, würzige und abgerundete Geschmacksfülle, die in einem elegant beschwingten Finale ausklingt.

