

Zuppe / Suppen / soups

CHF

Zuppa fredda di verdure grigliate

14.00

Kalte Suppe von Sommer-Röstgemüse mit Olivenöl
Kräuterbaguette und grillierte Krevette
Cold soup of summer vegetables roasted with olive oil
Herb baguette bread and grilled shrimp

** Zuppa di pomodori

12.00



Frische Tomatensuppe mit Zucchini-Rondini
Fresh tomato soup with zucchini slices

** Zuppa del giorno

8.50

Tagessuppe
Soup of the day

Antipasti / Kalte Vorspeisen / cold appetizers

Carpaccio di manzo e salmone affumicato caldo

19.00

Rindscarpaccio und Heiss-Rauchlachs
mit Honig-Limonensauce und Parmesanchips
Beef Carpaccio and hot smoked salmon
with honey-lime sauce and Parmesan chips

** Lardo con focaccia e pomodori secchi

17.00

Karree-Speck mit Focacciabrot und Trockentomaten
Loin bacon with Focaccia bread and dried tomatoes

Melone marinata in olio d'oliva

16.50



Mit kaltgepresstem Olivenöl marinierte Melone und sommerlicher Feta-Gemüsesalat
Melon marinated in cold pressed olive oil and salad of summer vegetables with Feta cheese

** Insalata "pesto-cockail" con pomodori, mozzarella e pane d'olive

17.00



Pesto-Cocktail-Salat mit Tomate, Mozzarella und Olivenbrot
Pesto-cocktail-salad with tomato, Mozzarella and olive bread

Insalata dal buffet

grosser Teller / big plate 15.50



Salat vom Buffet
Salad from the buffet

kleiner Teller / small plate 10.50

Piatti Vegetariani

Vegetarische Gerichte
Vegetarian Dishes

** Questi piatti vengono serviti dalle 11.30 alle 23.00

Diese Gerichte servieren wir von 11.30 bis 23.00 Uhr
These dishes are served from 11.30 am to 11.00 pm

Primi Piatti / Warme Vorspeisen / warm first courses CHF

** Gnocchi di patate	Portion	29.00
 Frische Kartoffelgnocchi und Radicchio-Pressknödel Baumnüsse, Ziegenkäse und Rucola Fresh potato gnocchi and radicchio dumpling Walnuts, fresh goat cheese and arugola	kleine / small Port.	21.00
** Spaghetti		
Spaghetti Bolognese, Napoli oder Pesto Spaghetti with your choice of meat-, tomato or pesto-sauce		19.00
** Ravioli al burro e salvia	Portion	27.00
Fleischravioli mit Salbeibutter Savory meat ravioli with sage butter	kleine / small Port.	19.00
Spaghettoni due colori	Portion	32.00
Zweifarbige Spaghettoni mit Broccoli Schnittlauch-Sauerrahm und grillierte Lachstranche Two colored spaghettoni with broccoli, Sour cream with chives and a slice of grilled salmon	kleine / small Port.	21.00
Risotto al parmigiano e mascarpone	Portion	26.00
 Parmesan Risotto mit grillierten Früchten Parmesan risotto with grilled fruits	kleine / small Port.	18.00
Ravioli allo zafferano e ricotta	Portion	27.00
 Ricotta-Safran-Ravioli auf grillierten Auberginen mit leichter Apfelsauce Ricotta-saffron ravioli served on grilled eggplant with a light apple sauce	kleine / small Port.	19.00

Pesce / Fisch / fish

CHF

**** Pesce del giorno** 43.00

Tagesfisch vom Grill mit Joghurt-Gurkensauce
Bratkartoffeln mit Olivenöl und gartenfrischer Blattsalat
Grilled fish of the day with yogurt-cucumber sauce
Potatoes pan-fried with olive oil and garden fresh leaf lettuce salad

Lucioperca con ravioli alla ricotta e zafferano 39.00

Gebrautes Zanderfilet mit Ricotta-Safran-Ravioli
Grillierte Auberginen und Röstgemüsesalsa
Sautéed fillet of pike-perch with Ricotta-saffron ravioli
Grilled eggplant and salsa of grilled vegetables

Gamberoni al Pinot Grigio 42.00

Sautierte Riesenkrevetten mit Pinot Grigio-Butterfond
Ramati-Tomaten, Artischocken und Basilikum
Sautéed jumbo shrimps with Pinot Grigio butter sauce
Ramati tomatoes, artichokes and basil

Carne / Fleisch / meat

CHF

**** Filetto di manzo** 54.00

Gebratenes Rindsfilet mit Kräuterbutter überbacken
Champignons mit Frischkäse, Olivenöl-Bratkartoffeln und Zucchettispiess
Sautéed beef tenderloin, gratinéed with herb butter;
Mushrooms with fresh cheese, potatoes sautéed in olive oil and zucchini skewer

Scaloppine di vitello alla griglia 45.00

Grillierte Kalbsschnitzel mit Zitronenpfeffer
Champignons mit Frischkäse, Olivenöl-Bratkartoffeln und Zucchettispiess
Grilled veal schnitzel with lemon pepper
Mushrooms with fresh cheese, potatoes sautéed in olive oil and zucchini skewer

Costine d'agnello 42.00

Marinierte Lammkoteletts mit Salat aus grünen Bohnen,
roten Zwiebeln, Kartoffeln, Rucola und Thunfisch
Marinated lamb chops with green bean salad,
red onions, potatoes, arugola and tuna fish

**** Piccola pollastra alle erbe** 39.00

"Mistkratzerli" (ausgelöst) mit Kräutern
Grillierte Tomate und Pommes frites
Boneless young chick with herbs
grilled tomato and French fried potatoes

Per i nostri ospiti internazionali

Geschnetzeltes „Zürcher Art“ 48.00

Kalbsgeschnetzeltes mit Champignonsrahmsauce
Knusprige Butterrösti und Karotten
Thinly sliced veal with mushroom cream sauce,
served with crisp, golden butter-"Rösti" and carrots

**** Surf & Turf** 44.00

Sautierte Krevetten und Pouletbruststreifen mit roter Currysauce und Reis
sautéed shrimp and strips of chicken breast with red curry sauce and rice

**** ...nur Krevetten** 46.00
...only shrimp

**** ...nur Poulet** 37.00
...only chicken

Fleischherkunft / Origine of meat:

Rind / beef

Kalb / veal

Schwein / pork

Poulet / chicken

Ente / duck

Südamerika / South America

Schweiz / Switzerland

Schweiz / Switzerland

Schweiz / Switzerland

Frankreich / France

Fleisch und dessen Zubereitung kann mit Hormonen und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.
Meat and preparations using meat may contain hormones and / or other anti-microbic performance enhancers.

Dolci / Desserts		CHF
**	Variazione di fragole Variation von der Erdbeere mit Sauerrahmeis Strawberry variation with sour cream ice cream	13.50
**	Crème brûlée al mango con insalata di melone Crème brûlée von der Mango mit Melonensalat und Schokoladenhüppe Crème brûlée of mango with melon salad and chocolate biscuit	13.00
	Sorbetto alla pesca Pfirsichsorbet mit Holunderblüten-Prosecco Peach sherbet with elderberry blossom Prosecco	9.50
	Frutti di bosco gratinati con gelato alla vaniglia Überbackene Beeren mit Vanilleglace und Knusperstreusel Gratinéed berries with vanilla ice cream and crisp crumble	13.00
	Torta di pane con frutta Italienischer Brotkuchen mit Früchten, Grappasauce und Honig-Cracker Italian bread cake with fruits, Grappa wine brandy sauce and honey cracker	12.50
**	Semifreddo d'albicocche Aprikosen-Halbgefrorenes mit "Grand Cru" Schokoladenküchlein Apricot sherbet with "Grand Cru" chocolate cookie	13.00
**	Gelati diversi Diverse Glacekugeln Various flavors of ice cream	pro Kugel 3.20 mit Rahm 1.70
**	Chiedete la nostra carta dei gelati Bitte verlangen Sie unsere Glacekarte Please ask for our ice cream menu	

Piccoli peccati di gola / zum Abgewöhnen / a little teaser CHF

** Truffles al cioccolato

Haustruffles mit Prosecco oder Vanille (pro Stk.) 2.00
Chocolate truffles with Prosecco or vanilla (p/p)

Haustruffles zum mitnehmen und / oder verschenken
Homemade truffles to take along and / or to give away

5er Schächteli / small box of five 9.50
10er Schächteli / Box of 10 19.00

Formaggi / Käse / Cheese

Formaggi con pera e uve

Käseteller mit Birne und Trauben

A variety of cheeses, served with a pear and grapes

Portion 16.50
kleine / small Port. 12.50

Digestivi / Digestif

Gerne fahren wir mit unserem Digestif-Wagen vor. Lassen sich inspirieren und verführen...
Spoil yourself with a mellow after dinner drink from the rich selection on our digestif car.



Piatti Vegetariani

Vegetarische Gerichte
Vegetarian Dishes

** Questi piatti vengono serviti dalle 11.30 alle 23.00

Diese Gerichte servieren wir von 11.30 bis 23.00 Uhr
These dishes are served from 11.30 am to 11.00 pm

(Ausserhalb der Hauptessenszeiten bitten wir Sie um Verständnis für etwas längere Wartezeiten)
(We appreciate your patience when your orders are placed outside of the main meal times)

Alle Preisangaben inkl. Mehrwertsteuer
Euro-Verrechnung erfolgt mittels Tageskurs unserer Reception
All prices include value added tax.
The actual Euro-exchange rate is the daily rate of our front office