

Gli Antipasti

Antipastini della Casa Tolone	20.50
Vorspeiseteller wie man ihn in Italien gerne hat	
Carpaccio di manzo con basilico e parmigiano	19.50
Feinst geschnittenes Rindfleisch an einer Zitronen-Olivenölmarinade	
Cuori di carciofini gratinati alla calabrese	16.50
Gratinierte Artischockenherzen nach kalabresischer Art	
Funghi porcini trifolati con erbette	18.50
Sautierte Steinpilze mit frischen Kräutern	
Mozzarella di bufala e pomodoro all'olio di oliva extra vergine e basilico	15.50
Büffelmozzarella und Tomaten mit Basilikum und Olivenöl Extra Vergine	
Insalata di rucola con parmigiano e pomodorini	13.50
Rucolasalat mit Parmesansplitter und Cherrytomaten an Balsamicosauce	
Insalata verde Grüner Salat	9.50
Composizione d'insalata Gemischter Salat	10.50

Le Zuppe

Zuppetta di pesce allo zafferano Fischsuppe mit Safran	16.50
Crema di pomodoro al basilico Tomatencrèmesuppe mit Basilikum	10.50

La Pasta e gli Gnocchi

Diese Gerichte servieren wir Ihnen gerne auch als Vorspeise

Tagliatelle mari e monti	29.00
Hausgemachte Nudeln mit Crevetten und Waldpilzen an Rahmsauce	
Bavette tutto mare	32.00
Flachspaghetti mit Meeresfrüchten, Kräutern, Tomatenfilets und Peperoncino	
Mezzelune di ricotta e spinaci al burro e salvia	26.00
Hausg. Teigtäschchen mit Ricotta-Spinatfüllung an Butter und Salbei	
Spaghetti alle vongole veraci	29.00
Spaghetti mit frischen Venusmuscheln und Olivenöl Extra Vergine	
Spaghetti con gamberoni	29.00
Spaghetti mit Riesenkrevetten, Knoblauch, Olivenöl Extra V. und Peperoncino	
Rigatoni all'arrabbiata con agnello	29.00
Hausg. Maccheroni an scharfer Tomatensauce und Lammrückenfiletstreifen	
Gnocchi al basilico con pomodoro fresco e parmigiano	26.00
Hausgemachte Basilikum Gnocchi mit frischen Tomaten und Parmesansplitter	

Il Pesce del Mare

Filetto di sogliola al vino bianco	42.00
Seezungenfilets an Weissweinsauce, Trockenreis und Spinat	
Filetto di orata alla ligure	39.00
Doradenfilet Royal mit Oliven, Pomodorini, Pinienkernen und Kräutern, Salzkartoffeln und Spinat	
Gamberoni all'erbette	43.00
Riesencrevetten mit Kräutern sautiert, Trockenreis und Spinat	

Le Specialità di Carne

Scaloppine di vitello al limone	42.00
Kalbsschnitzel an Zitronensauce, Parmesanrisotto und Gemüse	
Rognoncini di vitello alla senape di Dijon	36.00
Muotethaler Kalbsnierli an Dijon Senfsauce, Parmesanrisotto und Gemüse	
Filetto di manzo con salsa al vecchio Barolo	55.00
Rindsfilet an einer Barolosauce, hausgemachte Tagliolini und Gemüse	
Filetto di manzo "Stroganoff" (ab 2 Personen, Preis p. P.)	62.00
Rindsfiletwürfel am Tisch flambiert, Trockenreis	
Lombatina d'agnello in crosta d'erbette	42.00
Rosa gebratenes Lammrückenfilet an Kräuterkruste, Kartoffelgratin und Gemüse	
Orecchia di elefante alla milanese	35.00
Fein geklopfte Schweinekotelette paniert mit Paniermehl, Parmesan und Petersilie, Bratkartoffeln und Gemüse	
Galletto ruspante al forno	37.00
Mistkratzerli im Ofen gebraten an Thymianjus, Safranrisotto und Gemüse	

Kalbfleisch Schweiz
Rindfleisch Schweiz | Irland
Schweinefleisch Schweiz
Lammfleisch Schweiz | Irland
Poulet Schweiz

Alle Preise inkl. MwSt