

Gli Antipasti

Antipastini della Casa Tolone	20.50
Vorspeiseteller wie man ihn in Italien gerne hat	
Carpaccio di manzo con basilico e parmigiano	21.50
Feinst geschnittenes Rindfleisch an einer Zitronen-Olivenölmarinade	
Duetto di carciofi e melanzane al forno	18.50
Gratinierte Artischockenherzen und überbackene Auberginen nach kalabresischer Art	
Funghi porcini trifolati con erbette	19.50
Sautierte Steinpilze mit frischen Kräutern	
Mozzarella di bufala e pomodoro all'olio di oliva extra vergine e basilico	16.50
Büffelmozzarella und Tomaten mit Basilikum und Olivenöl Extra Vergine	
Insalata di rucola con parmigiano e pomodorini	14.50
Rucolasalat mit Parmesansplitter und Cherrytomaten an Balsamicosauce	
Insalata verde Grüner Salat	10.50
Composizione d'insalata Gemischter Salat	11.50

Le Zuppe

Crema di pomodoro al basilico Tomatencrèmesuppe mit Basilikum	11.00
--	--------------

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	33.00
Flachspaghetti mit Meeresfrüchten, Kräutern, Tomatenfilets und Peperoncino	
Mezzelune di ricotta e spinaci al burro e salvia	27.00
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	32.00
Hausg. Maccheroni an scharfer Tomatensauce und Lammrückenfiletstreifen	
Gnocchi al basilico con pomodoro fresco e parmigiano	27.00
Hausgemachte Basilikum Gnocchi mit frischen Tomaten und Parmesansplitter	

Il Pesce del Lago e Mare

**Frischer Fisch von Gottfried Hofer in Meggen aus dem Vierwaldstättersee
oder vom Meer nach Tagesempfehlung**

Le Specialità di Carne

Scaloppine di vitello al limone	42.00
Zartes Kalbsschnitzel an Zitronensauce, Parmesanrisotto und Gemüse	
Filetto di manzo con salsa al vecchio Barolo	56.00
Irishes Black Angus Rindsfilet an Barolosauce, hausgemachte Tagliatelle und Gemüse	
Filetto di manzo "Stroganoff" (ab 2 Personen, Preis p. P.)	62.00
Zuerst wird die pikante Paprikasauce am Tisch zubereitet und danach werden die irischen Black Angus Rindsfiletwürfel flambiert, Trockenreise	
Lombatina d'agnello in crosta d'erbette	42.00
Rosa gebratenes Lammrückenfilet mit Kräuterkruste, Kartoffelgratin und Gemüse	
Orecchia di elefante alla milanese	36.00
Fein geklopftes Schweinekotelett paniert mit geriebenem Brot, Parmesan und Petersilie, Bratkartoffeln und Gemüse	

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

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Alle Preise inkl. MwSt