

GLI ANTIPASTI

Antipastini della Casa Tolone Unsere saisonale Vorspeise Variation	25
Burrata con pomodorini semi secchi „pizzutello“ Burrata mit halbgetrockneten Tomaten und ligurischen Oliven auf Wunsch mit San Daniele Rohschinken	19 +6
Carpaccio di polipo all'aneto Fein aufgeschnittener Atlantik Oktopus an Zitronen-Olivenölmarinade und Dill	28 / 44
Melanzane alla parmigiana Sizilianische Aubergine mit Tomaten Sugo, Mozzarella und Parmesan im Ofen gratiniert	22 / 32
Il classico vitello tonnato alla piemontese Fein aufgeschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce	26 / 42
Uovo della nostra nonna Michelina Spiegelei, wie es unsere Grossmutter Michelina zubereitet hat, im Tomaten Sugo gekocht, mit Tropea Zwiebeln und Peperoncino	15
Insalatina di valeriana Nüsslisalat mit Pancetta, Ei und gerösteten Kürbiskernen	17
Insalatina di stagione Bunter saisonaler Salat	14
Crema di zucca Kürbiscremesuppe	14

LE PASTE

Risotto ai funghi di bosco Risotto mit 36-monatigem Parmigiano Reggiano, Waldpilzen und Kräutern auf Wunsch mit Kalbsstreifen	29 +7
Pappardelle al ragù di cinghiale Hausgemachte Bandnudeln an Wildschwein Ragù	32
Tagliatelle al ragù di lenticchie Hausgemachte Bandnudeln mit Linsen Ragù	29
Paccheri tutto mare Neapolitanische Pastaröhren mit Meeresfrüchten, Tomaten Sugo, Peperoncino	35
Spaghetti alle vongole veraci Spaghetti mit Venusmuscheln, Olivenöl Extra Vergine, Knoblauch und Petersilie	32
Agnolotti del plin Hausgemachte Raviolini zubereitet nach piemontesischer Tradition gefüllt mit Rindsschmorbraten und Poulet an Salbeibutter und Jus	38
Gnocchi alla zucca Hausgemachte Gnocchi an einer Kürbiscreme mit Testunkäse Splittern und Walnüssen	32

Die Pasta kann auch als Vorspeise bestellen.

LA CARNE

Orecchia di elefante alla milanese	39
Feingeklopftes Muotathaler Schweinskotelett in einer Panade aus Brot, Parmesan und Kräutern, dazu Picantino, Pommes frites und Gemüse	
Brasato ricordi del Piemonte	42
Rindsschmorbraten an einer kräftigen Rotweinsauce, Polenta und Gemüse	
Galletto ruspante al forno	39
Mistkratzerli im Ofen an Thymianjus, Safranrisotto und Gemüse	
Scaloppine di vitello al limone	45
Kalbsschnitzel an einer Zitronensauce, Parmesanrisotto und Gemüse	
Filetto di manzo al pepe verde e marsala	59
Irisches Black Angus Rindsfilet an grüner Pfeffersauce mit Marsala, Bratkartoffeln und Gemüse	
Filetto di manzo Stroganoff «Chef Franco»	pro Person 72
Unser berühmtestes Gericht! Die Paprikasauce und die Black Angus Rindsfilet Würfel werden am Tisch zubereitet und flambiert, Trockenreis (ab 2 Personen)	
Bistecca alla fiorentina	pro Person 69
Schweizer T-Bone Steak für zwei Personen, am Tisch tranchiert, Beilage nach Wahl und Gemüse	

IL PESCE

Pesce del giorno	Tagespreis
Frischer Fisch nach Tagesempfehlung vom Vierwaldstättersee von Sabina Hofer in Meggen oder vom Meer	
Cozze alla pescatora	25 / 35
Miesmuscheln an einem pikanten Weissweinsud mit Tomatenfilets, Knoblauch und Petersilie serviert mit Knoblauchbrot	
Branzino al forno	pro Person 69
Ganzer Wolfsbarsch aus Wildfang für zwei Personen, mediterran oder in Salzkruste, am Tisch filetiert, Beilage nach Wahl und Spinat	

DEKLARATIONEN

Kalb: Schweiz
Rind: Schweiz / Irland
Lamm: Schweiz / Irland
Schwein: Schweiz
Wildschwein: Italien
Poulet: Schweiz

Seefisch: Vierwaldstättersee, Sabina Hofer Meggen
Meerfisch: Mittelmeer, Wildfang oder Aquakultur

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

Alle Preise inkl. MwSt