

GLI ANTIPASTI

Antipastini della Casa Tolone Unsere saisonale Vorspeise Variation	25
Insalatina di primavera con burratina Spargelsalat mit agrodolce Tropea Zwiebel, Pomodorini, Pinienkerne und Burratina mit San Daniele Rohschinken +6	24
Carpaccio di polipo all'aneto Fein aufgeschnittener Atlantik Oktopus an Zitronen-Olivenölmarinade und Dill	26 / 42
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 stagione Bunter saisonaler Salat	14
Crema d'asparagi Hausgemachte Spargelcreme Suppe	14

LE PASTE

Pappardelle primavera Hausgemachte breite Bandnudeln an Safransauce mit Spargel mit Kalbsstreifen +7	32
Pappardelle al ragù di manzo alla bolognese Hausgemachte breite Bandnudeln an Rindfleisch Ragù	32
Paccheri tutto mare Napoletanische Pastaröhren mit Meeresfrüchten, Tomaten Sugo, Peperoncino	34
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
Mezzelune al burro e salvia Hausgemachte Teigtaschen mit Ricotta-Spinatfüllung an Salbeibutter	34

Die Pasta kann man auch als Vorspeise bestellen.

Gerne beraten wir sie für die veganen Möglichkeiten.

LA CARNE

Orecchia di elefante alla milanese	39
Feingeklopftes muotathaler Schweinekotelett in einer Panade aus Brot, Parmesan und Kräutern, Ofenkartoffeln, Gemüse und Picantino	
Galletto ruspante al forno	39
Mistkratzerli im Ofen an Tymianjus, Safranrisotto und Gemüse	
Scaloppine di vitello al limone	45
Kalbsschnitzel an einer Zitronensauce, Parmesanrisotto und Spinat	
Filetto di manzo al vino rosso	59
Irisches Black Angus Rindsfilet an einer kräftigen Rotweinsauce, Pommes frites und Gemüse	
Filetto di manzo Stroganoff «Chef Franco»	69
Unser berühmtes Gericht wird am Tisch zubereitet und die Black Angus Rindsfilet Würfel flambiert (ab 2 Pers.), Trockenreis	

IL PESCE

Pesce del giorno	Tagespreis
del nostro lago dei quattro cantoni o del mare	
Frischer Fisch nach Tagesempfehlung vom Vierwaldstättersee von „Alfredo“ Hofer in Meggen oder vom Meer	
Cozze alla pescatora	24 / 34
Miesmuscheln an einem pikanten Weissweinsud mit Tomatenfilets, Knoblauch, Petersilie und Chnoblilbrot	
Gambero rosso allo zafferano e limone	49
Rote Wildfang Riesenkrevetten an einer Safran-Zitronensauce, Spargel und Trockenreis	

DEKLARATIONEN

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

Seefisch: Vierwaldstättersee, Gottfried Hofer Meggen
Meerfisch: IT/ESP/FR/HRV, Wildfang oder Aquakultur
Meeresfrüchte: IT/ESP/NED/ARG, Wildfang oder Aquakultur
Brot: Schlossberg Beck Luzern

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

Alle Preise inkl. MwSt