

GLI ANTIPASTI

Antipastini della Casa Tolone Unsere saisonale Vorspeise Variation	24
Insalatina di primavera con burratina Spargelsalat mit agrodolce Tropea Zwiebel, Burratina, Pomodorini und Pinienkerne (mit San Daniele Rohschinken +5)	24
Carpaccio di polipo all'aneto Fein aufgeschnittener Atlantik Oktopus an Zitronen-Olivenöl und Dill	25 / 39
Melanzane alla parmigiana Sizilianische Aubergine mit Tomaten Sugo, Mozzarella und Parmesan im Ofen gratiniert	21 / 32
Il classico vitello tonnato alla piemontese Fein aufgeschnittens Kalbfleisch an Thunfischsauce	26 / 42
Uovo della nonna Michelina Spiegelei, wie es unsere Grossmutter Michelina zubereitet hat, im Tomaten Sugo mit Tropea Zwiebel 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 und Kalbsstreifen (auch vegetarisch)	36
Gran Risotto di montagna e giardino Carnaroli Parmesanrisotto mit Morchelspitzen, Erbsencreme und Trockentomaten	32
Linguine tutto mare Flachspaghetti mit Meeresfrüchten, Tomatenfilets, Peperoncino	34
Spaghetti alle vongole veraci Spaghetti mit Venusmuscheln, Olivenöl Extra Vergine, Knoblauch und Petersilie	32
Gnocchi sul letto di pomodoro con pesto di basilico Hausgemachte Gnocchi auf Tomaten Sugo mit Basilikumpesto, Parmesanspliter und geröstete Pinienkerne	29

Die Pasta kann man auch als Vorspeise bestellen.

Gerne beraten wir sie über die veganen Möglichkeiten.

LA CARNE

Orecchia di elefante alla milanese	39
Feingeklopftes muotathaler Schweinekotelett in einer Panade aus Brot, Parmesan und Kräutern Picantino, Ofenkartoffeln und Gemüse	
Galletto ruspante al forno	39
Mistkratzerli im Ofen an Tymianjus Safranrisotto und Gemüse	
Scaloppine di vitello al limone	45
Kalbsschnitzel an einer Zitronen-Weissweinsauce Parmesanrisotto und Gemüse	
Filetto di manzo al pepe verde e Sherry	59
Irisches Black Angus Rindsfilet an Pfeffersauce mit Sherry Tio Pepe, 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 Sabina Hofer in Meggen oder vom Meer	
Cozze alla pescatora	24 / 34
Miesmuscheln an einem pikanten Weissweinsud mit Tomatenfilets, Knoblauch, Petersilie und Chnoblibrot	
Gamberoni allo zafferano e limone	46
Black Tiger Riesenkrevetten an einer Safran-Zitronensauce Spargel und Trockenreis	

DEKLARATIONEN

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

Seefisch: Vierwaldstättersee, Sabina Hofer Meggen
Meerfisch/Muscheln: Mittelmeer, Wildfang, Aquakultur

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

Alle Preise inkl. MwSt