

GLI ANTIPASTI

Antipastini della Casa Tolone	24
Unsere saisonale Vorspeise Variation (auch vegetarisch)	
Il classico vitello tonnato	26 / 42
Fein aufgeschnittens Kalbfleisch mit Thunfisch Sauce und geröstete Kapern	
Burrata con pomodori secchi	18
Burrata mit Trockentomaten, ligurische Oliven (mit San Daniele Rohschinken +6)	
Carpaccio di polipo all'aneto	25 / 39
Fein aufgeschnittener Atlantik-Oktopus an Zitronen-Olivenölmarinade mit Dill	
Uovo della nonna Michelina	15
Spiegelei, wie es unsere Grossmutter Michelina zubereitet hat, im Tomaten Sugo mit Zwiebeln aus Tropea und Peperoncino	
Inslatina di finocchio alla siciliana	16
Fenchelsalat mit Tropea Zwiebel, Orangen, Pistazien und Dill	
Insalatina di stagione	13
Bunter saisonaler Salat	

LE PASTE

Gnocchi colori d'autunno	29
Hausgemachte Gnocchi mit Kürbiscreme, piemontesischem Testun Käse und Baumnüsse	
Tagliatelle al ragu di cingiale	32
Hausgemachte Tagliatelle an Wildschwein Ragu	
Paccheri tutto mare	33
Napoletanische grosse Pastaröhren mit Meeresfrüchten, Tomatenfilets, Peperoncino	
Spaghetti alle vongole veraci	32
Spaghetti mit Venusmuscheln, Olivenöl Extra Vergine, Knoblauch und Petersilie	
Agnolotti del plin	35
Hausgemachte Raviolini wie im Piemont mit Fleischfüllung an Salbeibutter	

Die Pasta sind auch als Vorspeise erhältlich.

LA CARNE

Orecchia di elefante alla milanese	39
Feingeklopftes muotathaler Schweinskotelett in einer Panade aus Brot, Parmesan und Kräutern dazu Picantino, Ofenkartoffeln und Gemüse	
Brasato ricordi del Piemonte	42
Rindsschmorbraten an einer kräftigen Rotweinsauce, Polenta 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 Gorgonzola e Porto	59
Irisches Black Angus Rindsfilet an Gorgonzola Sauce mit Weissem Portwein, Pommies frites und Gemüse	
Filetto di manzo Stroganoff «Chef Franco»	69
Unser berühmtestes Gericht wird am Tisch zubereitet und die Black Angus Rindsfilet Würfel flambiert, Trockenreis (ab 2 Pers.)	

IL PESCE

Frischer Fisch nach Tagesempfehlung	Tagespreis
Aus dem Vierwaldstättersee von Sabine Hofer in Meggen oder vom Meer	
Cozze alla pescatore	24 / 34
Miesmuscheln an einem pikanten Weissweinsud mit Tomatenfilets, Knoblauch und Petersilie dazu Focaccia	
Gamberoni all'erbette	45
Wildfang Riesencrevetten an Kräuter-Prosecco Sauce auf Blattspinat und Zitronenrisotto	

DEKLARATIONEN

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