

# SPEISEKARTE

## Insalata

Insalata verde <i>Grüner Salat</i>	10.50
Insalata mista <i>Gemischter Salat</i>	12.50

## Zuppe

Vellutata di asparagi bianchi con triangoloni ripieni di asparagi <i>Weisse Spargelcrèmesuppe mit Spargelravioli</i>	12.50
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

## Antipasti

Bruschetta del pizzaiolo con pomodori concassé, aglio e basilico <i>Tomatenwürfel mit frischem Basilikum und Knoblauch auf hausgemachtem Brot</i>	12.50
Carpaccio di polpo marinato con insalata di songino <i>Mariniertes Oktopus-Carpaccio<sup>2</sup> mit Nüsslisalat</i>	21.50
Antipasto italiano <i>Parmaschinken<sup>2</sup>, Salami<sup>2</sup>, Pancetta<sup>2</sup>, Mortadella<sup>2</sup>, Coppa<sup>2</sup>, Oliven, Parmesan und Antipastigemüse</i>	20.50

Sofern nicht anders deklariert, stammen die Fische & das Fleisch ausschliesslich aus der Schweiz:  
1 Norwegen (Aquakultur), 2 Italien, 3 Polen, 4 Argentinien (Wildfang), 5 Spanien (Wildfang),  
6 Australien (kann mit nichthormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein)

Unser Brot und Feinbackwaren stammen aus der Schweiz.

Bitte informieren Sie uns, falls Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben.  
Unsere Servicemitarbeitenden informieren Sie gerne über die Zusammensetzung unserer Produkte und deren Zutaten.

## Pasta fatta in casa

### Hausgemachte Pasta

Fettuccine alla napoletana <i>Bandnudeln mit Tomatensauce</i>	19.50
Fettuccine alla bolognese <i>Bandnudeln an würziger Tomatensauce mit Rindshackfleisch</i>	24.50
Spaghetti aglio, olio, pomodorini, peperoncino e prezzemolo <i>Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch, Peperoncini, Cherrytomaten und Petersilie</i>	22.50
Spaghetti alle vongole con prezzemolo <i>Spaghetti mit Venusmuscheln<sup>2</sup>, Weisswein, Knoblauch und Petersilie</i>	32.00

## Risotti, Gnocchi & Ravioli

Risotto all'aglio orsino con code di gamberi selvatici <i>Bärlauch-Risotto mit Wildwassercrevetten<sup>4</sup></i>	30.50
Gnocchi al ragù bianco di vitello con spugnole e scaglie di Parmigiano <i>Kartoffelgnocchi mit Kalbshackfleisch an weisser Sauce mit Morcheln und gehobeltem Parmesan</i>	29.50
Triangoloni asparagi e ricotta al burro timo limonato con asparagi saltati e pomodorini <i>Spargelravioli an Zitronenthymianbutter mit sautierten Spargel und Cherrytomaten</i>	26.50

## Carne e Pesce

Filetti di agnello <sup>6</sup> al jus di Marsala con verdure primaverili e novelle patate arrosto <i>Lammfilets<sup>6</sup> an Marsalajus mit Frühlingsgemüse und jungen Bratkartoffeln</i>	36.50
Trancio di salmone <sup>1</sup> scottato con asparagi e risotto cremoso <i>Gebratene Lachstranche<sup>1</sup> mit Spargeln und cremigem Risotto</i>	30.50

## Pizze

<b>Marinara</b> <i>Tomatensauce, Knoblauch, Oregano</i>	16.00
<b>Margherita Bufala</b> <i>Tomatensauce, Büffelmozzarella, Basilikum</i>	18.50
<b>Prosciutto e funghi</b> <i>Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Hinterschinken<sup>2</sup>, Champignons</i>	21.50
<b>Ortolana</b> <i>Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, saisonales Grillgemüse</i>	21.50
<b>Diavola</b> <i>Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, scharfe Salami<sup>2</sup>, Nduja<sup>2</sup></i>	21.50
<b>Sofia Loren</b> <i>Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Spinat, Ei, Tiroler Speck<sup>2</sup>, Knoblauch</i>	24.50
<b>Parma e rucola</b> <i>Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Rucola, Parmaschinken<sup>2</sup>, Parmesan</i>	24.50
<b>Lombarda</b> <i>Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola, Trüffelkäse, Tiroler Speck<sup>2</sup></i>	24.50
<b>Quattro Stagioni</b> <i>Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Champignons, Oliven, Sardellen<sup>5</sup>, Artischocken, Hinterschinken<sup>2</sup></i>	24.50
<b>Valtellina</b> <i>Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, rote Zwiebeln, Mascarpone, Tiroler Speck<sup>2</sup></i>	23.50
<b>Mario</b> <i>Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Peperoni, italienische Salsiccia<sup>2</sup>, Gorgonzola und Trüffelkäse</i>	25.50
<b>Oslo</b> <i>Mozzarella Fior di Latte, Rauchlachs<sup>1</sup>, Kapern, Zwiebeln</i>	24.50
<b>Vesuvio</b> <i>Mozzarella Fior di Latte, Büffelmozzarella, Cherrytomaten, Basilikum</i>	22.50
<b>Auf Wunsch bereiten wir jede Pizza glutenfrei zu. Trotz sorgfältiger Zubereitung können Spuren von Gluten nicht ausgeschlossen werden.</b>	+ 2.00

## Dolci

Panna cotta con composta di rabarbaro <i>Panna Cotta mit Rhabarberkompott</i>	10.50
Tiramisù al caffè <i>Tiramisu mit einem Espresso-Shot</i>	12.00
Affogato <i>Eine Kugel Vanille-Glacé mit doppeltem Espresso und Rahm</i>	8.50
Frappés <i>Unsere Glacés und Sorbets auch als Frappé</i>	7.00
Torte del giorno <i>Kuchen (Tagesangebot)</i>	5.90

## Gelati

1 Kugel	3.90
2 Kugeln	6.90
3 Kugeln	9.90
Rahm	+ 1.50
Glacé Sorten Fior di Latte, Espresso Croquant, Swiss Chocolate, Stracciatella, Vanilla Dream, Caramelita, Stracciatella und Pistachio	
Sorbet Sorten Raspberry & Strawberry, Lemon & Lime und Passion Fruit & Mango	

## Getränke

### Getränke offen

	2 dl	3 dl	5 dl
Goba Mineral laut, Goba Mineral still	3.90	4.90	5.90
Goba Cola, Goba Cola Zero, Goba Citro	3.90	4.90	5.90
Rivella rot, Shorley	3.90	4.90	5.90
Hausgemachter Eistee / Hausgemachte Limonade		5.10	6.50

### Getränke in der Flasche

Chinotto Lurisia	2.8 dl	4.70	
Sanbitter	1 dl	4.70	
Crodino	1.75 dl	6.20	
Orangensaft «Michel»	2 dl	5.20	
Schweppes Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	2 dl	5.50	

### Appenzeller Bier offen

	2 dl	3 dl	5 dl
Quöllfrisch hell oder Panaché	4.00	5.00	6.80

### Appenzeller Bier in der Flasche

Quöllfrisch «naturtrüb»	5 dl	7.20	
Appenzeller Weizenbier	5 dl	7.20	
Sonnwendlig «alkoholfrei»	3.3 dl	5.50	
Appenzeller Weizenbier «alkoholfrei»	5 dl	7.20	

### Saft vom Fass

Möhl Saft vom Fass naturtrüb	5dl	6.50	
Möhl Saft vom Fass naturtrüb «alkoholfrei»	5dl	6.50	

## Warme Getränke

### Kaffee & Milchgetränke

Kaffee, Espresso, Ristretto, Milchkaffee	4.90
Cappuccino	5.90
Doppelter Espresso	6.00
Latte Macchiato	5.90
Latte Macchiato mit Aroma Haselnuss, Vanille, Caramel oder Kokosnuss	6.40
Caotina, Ovomaltine – heiss oder kalt	4.90

### Unsere Teeauswahl von Sirocco – 100 % Bio

Ceylon Sunrise English Breakfast – Schwarztee	4.90
Japanese Sencha – Grüntee	4.90
Red Kiss – Früchtetee	4.90
Rooibos Tangerine – Rotbusch-Tee mit Mandarine	4.90
Moroccan Mint – Marokkanischer Minztee	4.90
Camomile – Kamillentee mit Orangenblüten	4.90
Ginger Lemon Dream – Exotischer Ingwertee	4.90
Verbena – Eisenkrauttee	4.90
Piz Palü – Kräutertee	4.90

## Aperitif

Gespritzter Weisswein – süss oder sauer	8.50
Ahoi Spritz <i>Ahoi Spritz, Prosecco, Mineral, Grapefruit</i>	13.50
Aperol Spritz <i>Aperol, Prosecco, Mineral und Orange</i>	12.50
Hugo <i>Prosecco, Holunderblütensirup, Mineral, Limette und Minze</i>	12.50
Lillet Wild Berry <i>Lillet, Schweppes Wild Berry und Beeren</i>	12.50
Campari Spritz <i>Campari, Prosecco, Mineral und Orange</i>	12.50
Crodino Spritz <i>Crodino, Prosecco und Orangensaft</i>	12.50
Mojito <i>Rum, Mineral, Minze, Limettensaft und Rohrzucker-Sirup</i>	15.00
Caipirinha <i>Cachaça, Mineral, Limettensaft und Rohrzucker-Sirup</i>	15.00

<b>Schaumweine «Selection Schwander»</b>	1 dl	7.5 dl
Prosecco «Contessina» extra dry <i>Borgo Molino Vigne &amp; Vini, Venetien, Italien</i>	7.50	49.00
<b>Weissweine «Selection Schwander»</b>	1 dl	7.5 dl
Grechetto «Kapitänswein» <i>La Carraia, Umbrien, Italien</i>	8.00	52.00
Pinot Grigio <i>San Giorgio, Lombardei, Italien</i>	7.50	49.00
Soave Classico DOC, «Riviera» <i>Agricola Inama, Venetien, Italien</i>	7.50	49.00
Roero Arneis <i>Vietti, Piemont, Italien</i>	8.00	52.00
Acqua Giusta, Vermentino DOC <i>Maremma, Toskana, Italien</i>	7.00	47.00
<b>Roséwein «Selection Schwander»</b>	1 dl	7.5 dl
Rosé di Rosa, Venezia DOC <i>Borgo Molino, Venetien, Italien</i>	7.00	47.00
<b>Rotweine «Selection Schwander»</b>	1 dl	7.5 dl
Cabernet Sauvignon «Kapitänswein» <i>La Carraia, Umbrien, Italien</i>	8.00	54.00
La Carraia «Matano» <i>Azienda Vinicola, Umbrien, Italien</i>	8.00	52.00
Negroamaro «Falco Nero» <i>Cantine de Falco, Apulien, Italien</i>	8.00	52.00
Chianti Riserva «Fortebraccio» <i>Tenuta Moriniello, Toskana, Italien</i>	8.50	54.00
Ripasso, Valpolicella Superiore <i>Agricola Sant'Alda, Venetien, Italien</i>	9.00	59.00
Barbera d'Asti <i>Vietti, Piemont, Italien</i>		85.00

<b>Gin</b>	vol %	cl	
Gin Mare Mediterranean	42.7	4	13.00
Monkey 47 Dry Gin	47	4	14.00
Schweppes Tonic als Zusatz (2 dl)			+ 3.50

<b>Digestif</b>	vol %	cl	
Campari	25	4	8.50
Cynar	16.5	4	8.50
Martini Bianco oder Rosso	15	4	8.50
Orangensaft als Zusatz (1 dl)			+ 2.50
Ramazzotti Amaro	30	4	8.00
Martini Rosso	15	4	8.50
Limoncello	25	4	8.50
Averna	29	4	8.50
Amaretto Disaronno	28	4	8.50

<b>Grappa</b>	vol %	cl	
Grappa Amarone	38	2	8.00
Grappa Brunello	38	2	9.50
Grappa 3 anni «Fuoriclasse»	38	2	7.00
Grappa Prosecco Fiore	38	2	6.00
Sassicaia	40	2	16.50