

SPEISEKARTE

Insalata

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

Zuppe

Gazpacho di pomodoro, mozzarella di bufala e crostini di pane <i>Kalte Tomatensuppe mit Büffelmozzarella und Crostini</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
Vitello tonnato <i>Rosa gebratenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce³ und Kapern</i>	21.50
Antipasto italiano <i>Parmaschinken², Salami², Pancetta², Mortadella², Coppa², Parmesan, Burratina, Oliven und getrocknete Tomaten</i>	20.50

Um das Herkunftsland ihres Fisches oder Fleisches zu erfahren, vergleichen Sie bitte die entsprechende Nummer:

1 Norwegen (Aquakultur), 2 Italien, 3 Mittlerer Ostatlantik FAO 34, 4 Spanien (Wildfang)
5 Paraguay, 6 Griechenland (Aquakultur)

Unser Brot und unsere 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>	22.50
Spaghetti aglio, olio, peperoncino e prezzemolo <i>Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch, Peperoncini und Petersilie</i>	21.50
Spaghetti alle vongole e prezzemolo <i>Spaghetti mit Venusmuscheln², Weisswein, Knoblauch und Petersilie</i>	28.50

Gnocchi & Ravioli

Gnocchi alla sorrentina <i>Gratinierte Kartoffelgnocchi mit Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum</i>	26.50
Tortelli ripieni di ricotta e finferli con salsa di limone e finocchietto <i>Tortelli gefüllt mit Ricotta und Pfifferlingen an Zitronensauce mit Fenchelkraut</i>	28.50

Carne e Pesce

Tagliata di manzo con rucola, pomodorini, Parmigiano e crema di balsamico <i>Tagliata vom Rind⁵ mit Rucola, Cherrytomaten, gehobeltem Parmesan und Balsamicocrème</i>	39.50
Filetto di spigola in crosta di zucchini con risotto alle erbe e caponata di verdure <i>Wolfsbarsch⁶ in Zucchinikruste mit Kräuterrisotto und Ratatouille</i>	32.50

Pizze

Marinara <i>Tomatensauce, Knoblauch, Oregano</i>	16.00
Margherita Bufala <i>Tomatensauce, Büffelmozzarella, Basilikum</i>	18.50
Prosciutto e funghi <i>Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Hinterschinken², Champignons</i>	21.50
Ortolana <i>Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, saisonales Grillgemüse</i>	21.50
Diavola <i>Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, scharfe Salami², Nduja²</i>	21.50
Sofia Loren <i>Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Spinat, Ei, Tiroler Speck², Knoblauch</i>	24.50
Parma e rucola <i>Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Rucola, Parmaschinken², Parmesan</i>	24.50
Lombarda <i>Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola, Trüffelkäse, Tiroler Speck²</i>	24.50
Quattro Stagioni <i>Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Champignons, Oliven, Sardellen⁵, Artischocken, Hinterschinken²</i>	24.50
Valtellina <i>Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, rote Zwiebeln, Mascarpone, Tiroler Speck²</i>	23.50
Mario <i>Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Peperoni, italienische Salsiccia², Gorgonzola und Trüffelkäse</i>	25.50
Oslo <i>Mozzarella Fior di Latte, Rauchlachs¹, Kapern, Zwiebeln</i>	24.50
Vesuvio <i>Mozzarella Fior di Latte, Büffelmozzarella, Cherrytomaten, Basilikum</i>	22.50
Auf Wunsch bereiten wir jede Pizza glutenfrei zu. Trotz sorgfältiger Zubereitung können Spuren von Gluten nicht ausgeschlossen werden.	+ 2.00

Dolci

Pistazien Crème Brûlée	10.00
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 Strawberry, Espresso Croquant, Swiss Chocolate, Caramelita, Vanilla Dream, Stracciatella und Pistachio	
Sorbet Sorten 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

Schaumweine «Selection Schwander»	1 dl	7.5 dl
Prosecco «Contessina» extra dry <i>Borgo Molino Vigne & Vini, Venetien, Italien</i>	7.50	49.00
Weissweine «Selection Schwander»	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
Roséwein «Selection Schwander»	1 dl	7.5 dl
Rosé di Rosa, Venezia DOC <i>Borgo Molino, Venetien, Italien</i>	7.00	47.00
Rotweine «Selection Schwander»	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

Gin	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

Digestif	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

Grappa	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