



MENU

PRIMAVERA 2026

STARTERS / ANTIPASTI

Rindertatar CHF 26.-

nach traditioneller Art gewürzt, mit gerösteten Brotcrostini,
Butter und gemischtem Salat

*Tartare de bœuf assaisonnée selon la tradition,
avec croûtons de pain grillé, beurre et mesclun*

Gegrillter Oktopus CHF 27.-

geröstete Auberginen, Burrata,
Cherrytomaten und Taggiasca-Oliven
*Poulpe grillé, aubergines rôties, burrata,
tomates cerises et olives taggiasche*

Gemischte Auswahl CHF 32.-

an Wurst- und Käsespezialitäten, Birnenmostarda
und eingelegtes Gemüse
*Sélection de charcuteries et fromages,
moutarde de poires et légumes marinés*

PINSA / PINSE

Burrata und Cherrytomaten  CHF 20.-

Burrata avec tomates cerises

Burrata und Kochschinken CHF 24.-

Burrata avec jambon cuit

Burrata und Rohschinken CHF 26.-

Burrata avec jambon cru

Burrata, Mortadella und Pistazien CHF 26.-

Burrata avec mortadelle et pistaches



Vegetarian



Vegan

SALADS / SALADS

- Caesar's Salad CHF 22.-
gemischter Salat, Cherrytomaten, Croûtons, Grana-Späne,
Hähnchenbrust, Speck und Caesar-Dressing
Salade César
*salade mixte, tomates cerises, croûtons, copeaux de Grana,
blanc de poulet, bacon et sauce César*
- Griechischer Salat CHF 24.-
Feta, rote Zwiebel, schwarze Oliven, Gurken, Tomaten,
Kapern, Feldsalat, Basilikum, Oregano
Salade grecque
*feta, oignon rouge, olives noires, concombre,
tomates, câpres, mâche, basilic, origan*
- Exotischer Salat CHF 25.-
Salat, Cherrytomaten, Avocado, sautierte Garnelen,
gewürzt mit Öl und Limette
Salade exotique
*salade, tomates cerises, avocat, crevettes sautées,
assaisonnée à l'huile et au citron vert*

SIDE DISHES / CONTORNI

- Pommes frites  CHF 6.-
VEGAN
Frites
- Junge Kartoffeln mit Rosmarin  CHF 7.-
Pommes de terre nouvelles au romarin
- Gegrilltes Gemüse  CHF 10.-
VEGAN
Légumes grillés
- Gemischter Salat  CHF 7.-
VEGAN
Salade mixte

 Vegetarian

 Vegan

FIRST COURSES / PRIMI PIATTI

Ravioli del Plin CHF 24.-

mit Grana Padano Fondue und Rinderjus

Ravioli del plin avec fondue de Grana Padano et jus de bœuf

Spaghetti carbonara CHF 22.-

Spaghetti carbonara

Kartoffelgnocchi CHF 22.-

mit Butter, Sardellen und Zitrone

Gnocchi de pommes de terre au beurre, anchois et citron

MAIN COURSES / SECONDI PIATTI

Rindfleisch-Tagliata CHF 40.-

mit jungen Kartoffeln, gemischtem Salat und Bratensaft

*Tagliata de bœuf avec pommes de terre nouvelles,
mesclun et son jus*

Wolfsbarschfilet CHF 32.-

mit Spargel und Kräuteröl

Filet de bar avec asperges et huile aux herbes

Vegane Überraschung CHF 27.-

Surprise végétane du chef



Klassischer Cheeseburger CHF 24.-

mit Pommes frites

Cheeseburger classique avec frites

Vegetarian options are available upon request

 Vegetarian

 Vegan

KIDS MENU / MENU BAMBINI

Pasta mit Tomatensauce CHF 10.-
Pâtes à la sauce tomate

Pasta mit pesto CHF 10.-
Pâtes au pesto

Fish & Chips CHF 14.-

Hähnchennuggets CHF 14.-
mit Pommes frites
Nuggets de poulet avec frites

DESSERTS / DESSERT

Tiramisù CHF 12.-
Tiramisu

Pfirsiche in Sirup CHF 10.-
mit Vanilleeis und Orangensauce
Pêches au sirop avec glace à la vanille et sauce à l'orange

Caprese-Kuchen CHF 12.-
mit Vanilleeis
Gâteau caprese avec glace à la vanille

 Vegetarian

 VEGAN Vegan

Provenienza panificati Svizzera.

Provenienza carni
Svizzera, Italia.

Provenienza pesce di mare:
Mediterraneo, Pacifico e Atlantico.

Il pesce destinato alla consumazione
a crudo è trattato con la tecnica
dell'abbattimento di temperatura.

Dettagli sulle sostanze che possono provocare
allergie o altre reazioni indesiderate sono ottenibili
dal personale.

Origin of bread products: Switzerland.

Origin of meat: Switzerland, Italy.

*Origin of sea fish: Mediterranean Sea
and Atlantic Ocean.*

*Fish intended for raw consumption
undergoes a temperature abatement
process.*

*All details on substances that may
cause allergies or other un wanted
reactions will be provided by our
staff upon request.*