

KÜCHE - CUCINA

Kalte Vorspeisen

Antipasti

Bresaola mit Büffelmozzarella auf Rucola mit
Parmesanspänen 13,5
*Carpaccio di bresaola con mozzarella di buffala,
rucola e scaglie di grana*

Suppen

Zuppe

Speck- oder Leberknödelsuppe 5,3
Canederlo allo speck oppure fegato in brodo

Frittatensuppe 4,9
Celestina in brodo

Salate

Insalate

Großer Salatteller 14,2
Piatto d'insalata
mit Thunfisch und Ei *con tonno e uova*
mit Truthahnstreifen *con fette di tacchino*

Kleiner gemischter Salat 5,0
Insalata mista piccola

----- O -----

Herkunftskennzeichnung von Fleisch, Milchprodukten und Eiern
Wir versuchen stets, lokale Zutaten zu verwenden. Im Bedarfsfall werden
auch Tiefkühlprodukte sowie Zutaten aus der EU und Nicht-EU
verwendet.

Indicazione di provenienza di carne, latticini e uova
*Cerchiamo sempre di utilizzare ingredienti locali. Se necessario,
verranno utilizzati prodotti surgelati o vengono utilizzati ingredienti
provenienti dall'UE e da paesi extra UE.*

KÜCHE - CUCINA

Nudel / Knödel

Pasta / Canederli

Penne mit Tomatensauce, Basilikum-Pesto
und Büffelmozzarella **13,5**
*Penne con pomodoro, pesto al basilico
e mozzarella bufala*

Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Peperoncino **10,2**
Spaghetti all'aglio, olio e peperoncino

Knödeltris (Käse, Speck und Spinat)
auf Krautsalat mit Parmesan und Butter **13,8**
*Tris di canederli (speck, formaggio e spinaci) su insalata
di cappuccio con parmigiano e burro*

Hauptspeisen

Secondi Piatti

Schnitzel Wiener Art mit Pommes Frites
Bistecca alla milanese con patate fritte
vom Schwein (*di maiale*) **16,0**
vom Kalb (*di vitello*) **19,5**

Entrecôte (Rind) vom Grill
mit Röstkartoffeln und Spinat **21,0**
*Entrecôte di manzo alla piastra
con patate arrostate e spinaci*