

# 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 mit Thunfisch und Ei 14,2  
*Piatto d'insalata con tonno e uova*

Großer Salatteller mit 2 Knödeln  
(Speck, Käse oder Spinat) 15,8  
*Piatto d'insalata con 2 canederli  
(speck, formaggio o spinaci)*

Kleiner gemischter Salat 5,0  
*Insalata mista piccola*

----- 0 -----

### **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**

Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Peperoncino 12  
*Spaghetti all'aglio, olio e peperoncino*

Penne mit Ragout "Bolognese" 14  
*Penne alla bolognese*

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

Knödeltris (Käse, Speck und Spinat)  
auf Krautsalat mit Parmesan und Butter 14,2  
*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*