

KÜCHE – CUCINA – CUISINE

kalte Vorspeisen – antipasti – cold starters

Bresaola (luftgetrockneter Rinderschinken) mit Büffelmozzarella
auf Rucola mit Grana Padano-Spänen 13,5
*Carpaccio di bresaola con mozzarella di bufala,
rucola e scaglie di Grana Padano*
*Bresaola (air dried, salted beef) with buffalo mozzarella
on arugula and Grana Padano cheese*

Suppen – zuppe – soups

Rinderkraftbrühe mit einem Speck- oder Leberknödel 5,3
Canederlo allo speck oppure al fegato in brodo
Clear soup with one bacon or liver dumpling

Frittatensuppe 4,9
Celestina in brodo
Clear soup with ribbons of pancakes

Salate – insalate – salads

Großer Salatteller mit Thunfisch und Ei 14,2
Piatto d'insalata con tonno e uova
Large mixed salad with tuna and egg

Großer Salatteller mit zwei Knödeln
(Speck, Käse oder Spinat) 15,8
Piatto d'insalata con due canederli (speck, formaggio o spinaci)
Large mixed salad with two dumplings (bacon, cheese or spinach)

Kleiner gemischter Salat 5
Insalata mista piccola
Small mixed salad

KÜCHE – CUCINA – CUISINE

Nudel & Knödel – **pasta & canederli** – **pasta & dumplings**

Spaghetti „aglio e olio“ mit Knoblauch, Öl und Peperoncino **12**

Spaghetti aglio e olio con peperoncino

Spaghetti “aglio e olio” with garlic, olive oil and red pepper flakes

Penne “Bolognese” **13**

Penne con ragù alla bolognese

Penne with ragout “Bolognese”

Knödeltris (Käse, Speck und Spinat) auf Krautsalat
mit Grana Padano und zerlassener Butter **14,2**

Tris di canederli (speck, formaggio e spinaci)

su insalata di cappuccio con Grana Padano e burro fuso

Tris of dumplings (cheese, bacon, spinach)

on coleslaw with Grana Padano cheese and melted butter

Hauptspeisen – **secondi piatti** – **main dishes**

Wiener Schnitzel mit Pommes Frites

Cotoletta alla milanese con patate fritte

Wiener schnitzel with French fries

vom Schwein – *di maiale* – *of pork* **16**

vom Kalb – *di vitello* – *of veal* **19,5**

Entrecôte vom Grill mit Kartoffelkroketten und Wokgemüse **23,5**

Entrecôte alla piastra con crocchette di patate e verdura al wok

Entrecôte on the grill with potato croquettes and wok vegetables

----- 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.

Indication of provenance of meat, dairy products and eggs.

We always try to use local ingredients. If necessary, ingredients from the EU and non-EU or frozen products may be used if required.