

Antipasti

Vorspeisen

Starter

Tranci di luccio perca in carpione con julienne di verdure

Sauer marinierter Zander mit Gemüse Julienne

Slices of pike perch in carpione with vegetable julienne

25

Carpaccio di bresaola con scaglie di pecorino e pere grigliate 

Bresaola Carpaccio mit Pecorino und gegrillten Birnen

Bresaola carpaccio with pecorino flakes and grilled pears

28

Vitello tonnato con uova di quaglia e fiori del capero  

Vitello Tonnato mit Wachteleiern und Kapern Beeren

Vitello tonnato with quail eggs and capero flowers


25

Tortino di patate profumato al timo con soute di funghi

Kartoffeltarte mit Thymian und sautierten Pilzen

Thyme-flavored potato pie with mushroom soute

21

Vegetarisch/vegetarian  Vegan/vegan  Glutenfrei/gluten free  Laktosefrei/lactose free 

Preise sind in CHF und inkl. MwSt.

All Prices are in CHF and including VAT

Zuppe

Suppen

Soups

Minestrone di verdure 

Klassische Minestrone

Classic Minestrone

15

Consommè di bue al crudo di rosso d'uovo e crostini al parmigiano

Ochsen-Kraftbühre mit Eigelb und Parmesan Crostini

Clear ox soup with egg and Parmesan cheese crostini

18

Zuppa di ceci con gambero croccante

Kichererbsensuppe mit knuspriger Garnele

Chickpea soup with fried shrimp

18

Vegetarisch/vegetarian  Vegan/vegan  Glutenfrei/gluten free  Laktosefrei/lactose free 

Preise sind in CHF und inkl. MwSt.
All Prices are in CHF and including VAT

Paste | Risotti

Teigwaren

Pasta

Malfatti ricotta e spinaci (gnudo), burro fuso e parmigiano  

Ricotta und Spinat Malfatti Nocken mit brauner Butter und Parmesan

Malfatti ricotta and spinach (gnudo), melted butter and parmesan

28

Tagliatelle con ragu di cinghiale e porcini

Tagliatelle mit Wildschweinragout und Steinpilzsauce

Tagliatelle with wild boar and porcini sauce

32

Risotto con barbabietola e gorgonzola

Risotto mit Randen und Gorgonzola

Risotto with beetroot and Gorgonzola

30

Strigoli con pesto di basilico stracciatelle e mandorle croccanti 

Strigoli Pasta mit Stracciatelle, Basilikum Pesto und gerösteten Mandeln

Strigoli with stracciatelle basil pesto and crunchy almonds

26

Ravioli di patate profumati al rosmarino in salsa cacio e pepe

Kartoffel Ravioli mit Rosmarin, Bergkäse und Pfeffersauce

Potato Ravioli with rosemary, mountain chesse and pepper sauce

26

Vegetarisch/vegetarian 

Vegan/vegan 

Glutenfrei/gluten free 

Laktosefrei/lactose free 

Preise sind in CHF und inkl. MwSt.

All Prices are in CHF and including VAT

Tranci della Stuva

Minimo per 2 persone

Stüva Grosse pièce

Ab 2 Personen

Stüva great plate

Minimun for tow persons

Branzino alla mediterranea o al sale

Im ganzen gebackener Wolfsbarsch "Mediterraner Art" oder in der Salzkruste

Oven baked sea-bass Mediterranean style or in a salt crust

CHF 60 pro Person

Fiorentina di manzo alla brace

Grilliertes Fiorentina Steak

Grilled Fiorentina steak

CHF 59 pro Person

Châteaubriand alla brace

Grilliertes Châteaubriand

Grilled Châteaubriand

CHF 74 pro Person

I contorni | Beilagen | Side dishes

Patate al rosmarino

Rosmarinkartoffeln

Rosemary potatoes

Spinaci novelli saltati

al burro

Spinat mit Butter

Spinach with butter

Giardinetto di verdura

all'olio extravergine

d'oliva

Gemüsebouquet mit

Olivenöl

Bouquet of vegetables

with olive oil

Vegetarisch/vegetarian 

Vegan/vegan 

Glutenfrei/gluten free 

Laktosefrei/lactose free 


Preise sind in CHF und inkl. MwSt.

All Prices are in CHF and including VAT

Le Carni

Fleisch

Meat

Ganassino di maiale brasato con chips di polenta, con patate al forno 
e verdure saute

Geschmorte Schweinebäcken mit gebratener Polenta
und sautiertem Gemüse

Braised pork cheek with fried Polenta and sauted vegetables

52

Filetto di manzo in salsa al vino rosso e radicchio trevisano
con tortino di patate e bacon

Rindsfilet in Rotweinsauce mit Radicchio, Kartoffeltörtchen und Speck

Beef fillet in a red wine sauce and radicchio trevisano, potato cake and bacon

56

Fegato di vitello alla veneta con cipolle fondenti e patata schiacciata

Kalbsleber Venezianische Art mit Zwiebeln und Kartoffelstock

Calf's liver Venetian style with onions and mashed potatoes

48

Pesce

Fisch

Fish

Filetto di branzino marinato alla barbabietola in crosta d erbe su vellutata di
patate

Wolfsbarschfilet mit Kräuterkruste, Rande und Kartoffelcreme

Filet of sea bass marinated with beetroot in a crust of herbs on potato cream

51

Trancio di salmone in salsa di scalogni con indivia brasata profumata alla
arancia e salvia

Lachsfilet mit Schalotten Sauce, Chicoree, Orange und Salbei

Salmon steak in shallot sauce, chicoree, orange and sage

51

Vegetarisch/vegetarian  Vegan/vegan  Glutenfrei/gluten free  Laktosefrei/lactose free 

Preise sind in CHF und inkl. MwSt.
All Prices are in CHF and including VAT

Dolci

Dessert

Dessert

Classico Tiramisù al caffè

Klassisches Kaffee Tiramisu

Classic coffee Tiramisu

16

Carpaccio di ananas al pepe rosa con gelato di vaniglia

Ananas Carpaccio mit rosa Pfeffer und Vanille Glace

Pineapple carpaccio with pink pepper with vanilla ice cream

16

Tortino di cioccolato e pere su crema inglese

Schokoladen und Birnen Tarte mit Creme Anglaise

Chocolate and pear tartlet on Custard

16

Quattro tipi di formaggio

4 Sorten Käse

4 types cheese

16

Sgroppino

Sgroppino

Sgroppino

16

Gelato

Kugel hausgemachte Glace

Scoop of homemade Ice Cream

4

Non esitate ad avvisare il nostro staff per qualunque allergia o intolleranza
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

*Please do not hesitate to inform our staff about any allergies or intolerances
you may have.*

Vegetarisch/vegetarian  Vegan/vegan  Glutenfrei/gluten free  Laktosefrei/lactose free 

Preise sind in CHF und inkl. MwSt.

All Prices are in CHF and including VAT