

## KUNTÀRI Nero d'Avola di Sicilia IGT | Terre di Giurfo, Vittoria | Sicilia

Das Bouquet ist intensiv & anhaltend,  
mit Nuancen von kleinen roten Beeren, wie auch von Heidelbeeren.  
Im Gaumen gut dosierter, samtiger Gerbstoff  
mit angenehmer Fülle & anhaltender Abgang.

Im sizilianischen Dialekt bedeutet  
Kuntàri „erzählen“ & so erzählt Kuntàri  
die Geschichte & die Tradition von der eigenständigen  
Nero d'Avola - Traube.

1dl à CHF 8.50  
1.5l à CHF 120.–

---

<b>Montagabend</b>	"Saisonale Risottokreation"	CHF 25.–
<b>Mittwoch</b>	"Lasagne La Pastateca"	CHF 25.–
<b>Freitagabend</b>	"La Tavolata" 4-Gang Menu & Dessertwagen	CHF 65.–

## Insalata

### Insalata verde o mista

Grüner oder gemischter Salat | Italian oder French Dressing  
Green or mixed salad | Italian or French dressing  
CHF 13.–

## Snacks

### Sandwichs gefüllt nach Ihrer Wahl

Gekochter Schinken | Rohschinken | Käse | Salami  
Sandwich at your coicy  
Boiled ham | raw ham | cheese | salami  
CHF 9.50

### Minestrone "della nonna"

Gehobelter Parmesan | Bödéli Oliven-Grissini  
Shaved parmesan | olive-grissini from Bödéli  
CHF 11.–

## Pasta & Ravioli

### Ravioli della stagione

Lassen Sie sich von den saisonalen Kreationen überraschen  
Enjoy our seasonal surprise  
CHF 29.–

### Pasta Gnocchi

Pouletbruststreifen | weisse Kräuter-Balsamicosauce  
Pasta Gnocchi | chicken breast strips | white herb-balsamic sauce  
CHF 24.–

### Gnocchi Bella Italia

Kartoffelgnocchi | Tomatensugo | frischer Basilikum | Mozzarellaperlen  
Potato gnocchi | tomato sauce | fresh basil | mozzarella pearls  
CHF 22.–

### Fettuccine Faella

Rauchlachs | Thymian | Limonencrèmesauce  
Fettuccine "Faella" | smoked salmon | thyme | lime cream sauce  
CHF 27.–

### Spaghetti Faella

Tomatensauce | Basilikumöl  
Tomatoes sauce | basil oil  
CHF 18.–

## Dolci

### Soda mit Pfiff

Soda | Mango-Passionsfrucht Mark | Passionsfruchtsorbet  
Soda | mango-passion fruit pulp | passion fruit sherbet  
CHF 11.–

### Remember Last Summer

Pochierter Safran Pfirsich | Pistazieneis | Himbeermark  
Poached saffron peach | pistachio ice-cream | raspberry pulp  
CHF 11.–

### Jumi Jogi

Nature Joghurt | eingemachte Quitten | Sauerrahmeis  
Nature yoghurt | compote of quince | sour cream ice-cream  
CHF 12.–

### Florida Sunrise

Schokoladen- & Vanilleeis | Orangenfilets | Passionsfrucht | Passoa  
Chocolate & vanilla ice-cream | orange fillets | passion fruit | passoa  
CHF 12.–

### Heisse Beeren

Vanilleeis | Sauerrahmeis | gemischte heisse Beeren  
Vanilla ice-cream | sour cream ice-cream | mixed hot berries  
CHF 12.–

### Tiramisù Tradizionale

Traditional tiramisù  
CHF 13.–

## Tè

### Grüner Tee (nicht fermentiert)

Fancy Sencha, Japan  
CHF 6.–

Earl Grey  
CHF 6.–

Jasmine, Dragon Pearls, China  
CHF 8.50

Nurbong First Flush  
CHF 6.–

### Früchtetee

Sports Cup  
CHF 6.–

Hagebutte  
CHF 6.–

### Kräutertee

Eisenkraut  
CHF 6.–

Pfefferminze  
CHF 6.–

### Schwarzer Tee (ganz fermentiert)

English Breakfast  
CHF 8.50

# Geniessen Sie unsere köstlichen Produkte auch zu Hause

## **Direktöl**

Diese Gewürzöle werden direkt aus Sonnenblumenkernen zusammen mit den Gewürze, gepresst und erhalten deshalb ein unvergleichliches, natürliches Aroma.  
CHF 16.– pro Flasche (100ml)

## **Olivenöl**

Das kaltgepresste Olivenöl aus Apulien ist bekannt für seinen milden Geschmack und die feine Apfelnote. Gerne bieten wir Ihnen unser Olivenöl "Sapori del Salento Orgolio Olio d'oliva extravergine" an.  
CHF 29.50 pro Flasche (750ml)

## **Aceto Balsamico**

Der "Delizia Estense di Sante Bertone" Aceto Balsamico wird aus den hofeigenen Trauben hergestellt. Für die Produktion werden keine Zusatzstoffe verwendet.  
Wir empfehlen Ihnen den "Aceto Balsamico Delizia di Modena Nr. 2".  
CHF 19.– pro Flasche (250ml)

## **Faella**

Faella ist das "Pastificio" in dem legendären Ort Gagnano geblieben.  
Wir haben folgende Pastavariationen für Sie zur Auswahl:  
Tofe, Fettuccine oder Spaghetti  
CHF 4.60 pro 500g

Alle Preise verstehen sich inkl. MWSt.

*All prices include VAT.*