

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

# Antipasti & Zuppa

## Antipastibuffet

In Verbindung mit einem Hauptgericht

Plate of antipasti as an appetizer (in combination with a main dish)

CHF 19.–

## Antipastibuffet à discrétion

CHF 30.–

## Carpaccio Tradizionale

Piemonteser Rind | Parmesan | Limonenöl

Beef carpaccio from Piedmont | parmesan cheese | lime oil

Vorspeise/Starter                      Hauptgang/Main Dish

CHF 22.–

CHF 30.–

## Calamari Streifen

Gekühlter Tomatenkompott | Safran Ajoli

Baked strips of calamari | cold tomato compote | ajoli with saffron

CHF 23.–



## Black Tiger Crevetten

Chorizo | Artischocken | Tomaten | Pinienkerne

Black Tiger Prawns | chorizo | artichokes | tomatoes | pine nuts

CHF 25.–

## Minestrone "alla nonna"

Gehobelter Parmesan | Oliven Grissini

Grated parmesan | olive-grissini

CHF 11.–

# Pasta & Ravioli

## Pasta Gnocchi

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

## Fettuccine "Faella"

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

## Duo di Pasta

Spaghetti mit Prosecco-Trüffelsauce | Ricotta-Parmesanrondellen im Paprikateig  
Spaghetti with Prosecco-truffle sauce | ricotta-parmesan rondels in pepper dough  
CHF 26.–

## Torto Grosso

Grosse Steinpilz Ravioli | Schmorgemüse | Rucola  
Large mushroom ravioli | braised vegetable | rocket  
CHF 30.–



## Ravioli della stagione

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

## Risotto & Gnocchi

### Risotto Mare & Monti

Carnaroli Kräuterrisotto | Pilze | sautierte Meeresfrüchte  
Carnaroli herb risotto | mushrooms | sautéed sea food  
CHF 29.–

### Gnocchi Bella Italia

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

## Carne & Pesce

### Bistecca di Manzo

Rindsentrecôte | Kapernbutter | Thymiankartoffeln | Ratatouille  
Beef entrecote | caper butter | thyme potatoes | ratatouille  
CHF 38.–



### Osso Bucco "Gremolata"

Geschmorte Kalbshaxenscheibe | Safranrisotto | Gemüse  
Braised slices of veal knuckle | saffron risotto | vegetable  
CHF 33.–

### Fang des Tages

Catch of the day  
Es gilt der Tagespreis / daily price

## Pranzo del giorno - Business Lunch

**Montag bis Samstag 11.30 - 14.00 Uhr**  
Monday to Saturday 11.30 a.m. - 2 p.m.

### **Antipasti Buffet**

Antipasti buffet

\*\*\*

### **Pasta nach Wahl**

Pasta to choose

### **3 dl Jungfrauwasser mit Kohlensäure**

3dl Jungfrau water sparkling

*oder / or*

### **3 dl Valser ohne Kohlensäure**

3dl Jungfrau water still

\*\*\*

### **Kaffee oder Espresso**

coffee or espresso

CHF 33.–

### **Geniessen Sie unseren Businesslunch mit einem Glas Wein**

Enjoy our Business Lunch with a glas of wine

### **1 dl Pinot Grigio Collio DOC**

Conti Formentini, Friuli

*oder / or*

### **1 dl Primitivo di Manduria Trullari**

Principe di San Martino, Puglia

CHF 40.–