



SPRING MENU



SHARING PLATTERS
DA CONDIVIDERE

Tagliere di salumi
con prodotti del territorio

Cold cuts platter with local products

CHF 24.-

Tagliere di formaggi 
con prodotti del territorio

Cheese platter with local products

CHF 22.-

Tagliere misto

Mixed platter

CHF 32.-

PINSA / PINSE

Olio e rosmarino  VEGAN

Oil and rosemary

CHF 12.-

Burrata e pomodorini 

Burrata and cherry tomatoes

CHF 20.-

Burrata e prosciutto cotto

Burrata and ham

CHF 22.-

Burrata e prosciutto crudo

Burrata and prosciutto crudo

CHF 26.-

**Burrata, mortadella
e pistacchio**

Burrata, mortadella and pistachios

CHF 26.-

 Vegetarian

 VEGAN

Tartare di manzo chf 28.-
marinata con acciughe e capperi
servita con crostoni di pane

Beef tartare marinated with capers and anchovies, served with toasted bread

Spaghetti alla carbonara chf 21.-
Spaghetti alla Carbonara

Cheeseburger chf 24.-
servito con patatine fritte
aggiunta di bacon + chf 2.-
Cheeseburger served with french fries (bacon + chf 2.-)

Tiramisù chf 12.-
Homemade Tiramisu



STARTERS
ANTIPASTI

Tomino al cartoccio  chf 22.-
con verdure alla griglia

Tomino cheese with grilled vegetables

Carpaccio di manzo chf 24.-
con crema di Büscion, carciofi e mentuccia

*Beef carpaccio with Büscion cream,
artichokes, and mint*

Tartare di salmerino chf 28.-
asparagi marinati e scaglie di Grana Padano

*Char tartare with marinated asparagus
and Grana Padano shavings*

FIRST COURSES
PRIMI PIATTI

Lasagne chf 22.-
con ragù della tradizione

Lasagna with traditional ragù

Risotto Carnaroli  chf 18.-
mantecato alla crema e crudité di asparagi

*Carnaroli risotto with cream
and asparagus crudités*

Gnocchi di semola al salmerino chf 21.-
Semolina gnocchi with char

 Vegetarian

 VEGAN

Sorpresa vegana  chf 22.-
Vegan surprise

Bistecca di scamone alla griglia chf 37.-
Grilled rump steak

**Trancio di spada al salmoriglio
 insalata riccia, pomodorini e patate grigliate** chf 32.-
*Swordfish steak with salmoriglio, curly endive,
 cherry tomatoes, and grilled potatoes*

Bunburger alla Bismark chf 24.-
**hamburger di carne svizzera, uovo,
 asparagi e salsa tartara**
*Swiss beef burger with egg, asparagus, and
 tartar sauce*

Patatine fritte  chf 6.-
French fries

Purè di patate  chf 7.-
Mashed potatoes

Insalata mista  chf 7.-
Mixed salad

Verdure grigliate  chf 10.-
Grilled vegetables

KIDS MENU / MENU BAMBINI

- Pasta al pomodoro**  chf 10.-
Tomato pasta
- Pasta al pesto**  chf 10.-
Pesto pasta
- Würstel
e patatine fritte** chf 14.-
Würstel with French fries
- Nuggets di pollo
e patatine fritte** chf 14.-
*Chicken nuggets
with french Fries*
- Cotoletta di tacchino
e patatine fritte** chf 15.-
*Turkey cutlet
with French fries*

 Vegetarian

 VEGAN

Macedonia chf 8.-

con sciroppo alla vaniglia

Fruit salad with vanilla syrup

+pallina di gelato chf 3.50

+scoop of ice cream

Tortino al cioccolato chf 10.-

cuore fondente con coulis ai lamponi

Molten chocolate cake with raspberry coulis

Crème caramel chf 12.-

della tradizione

Traditional crème caramel

 Vegetarian

 VEGAN

Provenienza carni: Svizzera, Austria, Francia.

Provenienza pesce di mare: Fao37, Fao57.

Provenienza pesce di lago: Svizzera

Il pesce destinato alla consumazione a crudo è trattato con la tecnica dell'abbattimento di temperatura.

Origine pane e panificati: Svizzera.

Dettagli sulle sostanze che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate sono ottenibili dal personale.

Origin of meat: Switzerland, Austria, France

Origin of sea fish: Fao37, Fao57.

Origin of lake fish: Switzerland

Fish intended for raw consumption undergoes a temperature abatement process.

Origin of bread products: Switzerland.

All details on substances that may cause allergies or other unwanted reactions will be provided by our staff upon request.

 Vegetarian

 VEGAN