

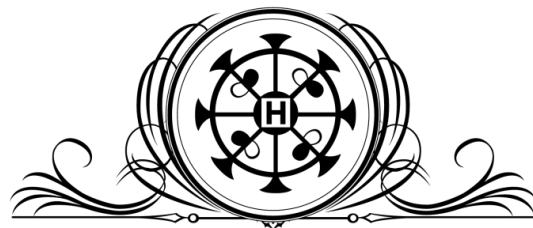
SPEISEKARTE

Küchenchef

Felicia Frappietro

Service

Riccardo Frappietro



Hennessymühle

VORSPEISEN / ANTIPASTI

CHF

Vitello Tonnato

18.00

Rindstartare

23.00

Tartar di Manzo

Gratinierte Jakobsmuscheln

18.00

Capesante gratinate

Rindscarpaccio garniert mit Rucola & Parmesan

19.00

Carpaccio di Manzo con Rucola & Parmiggiano

«Arancino» Reisbällchen gefüllt mit Mozzarella & Ragù serviert mit
Steinpilzen

12.00

Arancino su letto di Funghi Porcini

Degustationsplatte (Arancini, Rindscarpaccio, Bruschette,
Frühlingsrolle gefüllt mit Crevetten, Lauch & Frischkäse.
Frühlingsrolle gefüllt mit Steinpilzen und Frischkäse) mind. 2
Personen 24.50

VORSPEISEN / ANTIPASTI

CHF

Grüner Salat 8.50
Insalata Verde

Gemischter Salat
9.50

Insalata Mista

Capresesalat mit Büffelmozzarella
13.50

Insalata Caprese con Mozzarella di Bufala

Grüner Salat mit Pilzen und Tirolerspeck
16.00

Insalata Funghi e Speck Tirolese

Tomatensuppe garniert mit Parmesanschaum

12.00

Zuppa di Pomodoro con Spuma di Parmiggiano

HAUPTGANG TEIGWAREN / PRIMI PASTA

CHF

Ravioli mit Trüffelüllung in Butter-Cherrytomaten-Sauce & Salbei

31.00

Ravioli ripieni di Tartufo al Burro, Pomodorini e Salvia

Tagliolini in Steinpilz-Rahmsauce

26.50

Tagliolini ai Funghi Porcini

Gnocchi gefüllt mit grünem Pesto in Mascarpone-Rucola-Sauce

28.50

Gnocchi ripieni al Pesto con Salsa di Mascarpone e Rucola

Tagliatelle mit Lachs in Tomaten-Rahmsauce

26.50

Tagliatelle al Salmone

Tagliatelle «Cacio e Pepe» mit Pecorino Romano & Pfeffer

24.00

Tagliatelle Caccio e Pepe

HAUPTGANG TEIGWAREN / PRIMI PASTA

CHF

Tagliolini mit Tintenfischtinte in Safransauce & Miesmuscheln

30.00

Tagliolini Nero di Seppia con Crema allo Zafferano & Cozze

Spaghetti mit Meeresfrüchten

28.00

Spaghetti ai Frutti di Mare

Diverse Klassische Italienische Pasta

20.00

Ricette di Pasta classica

(Carbonara, Ragù, Napoli, Arrabbiata oder Amatriciana)

Risotto mit Steinpilzen

25.00

Risotto ai Funghi Porcini

Hummerrisotto

29.50

Risotto all'Astice

HAUPTGANG FLEISCH / SECONDI CARNE

CHF

Rindsfilet in Rotweinreduktion serviert mit Millefeuille von
Kartoffeln 47.50

Filetto di Manzo in riduzione di Vino Rosso con Millefoglie di
Patate

Rinds-Entrecôte in grüner Pfeffersauce serviert mit
Weissweinrisotto und Misticanza

44.50

Entrecôte di Manzo in salsa al Pepe Verde con Risotto &
Misticanza

Schweins Cordon-Bleu serviert mit Pommes Frites & Dipsaucen
29.00

Bistecca di Vitello alla Vald'Ostana con Patate Fritte & Salse Dip

Lammnierstück in Knoblauch-Kräuter-Marinade serviert mit
Grillierter Polenta

42.00

Controfiletto di Agnello accompagnato con Polenta alla griglia

Kalbsleber «alla Veneziana» serviert mit Rösti

28.00

Fegato alla Veneziana con Rösti di Patate

HAUPTGANG FISCH / SECONDI PESCE

CHF

Seebarschfilet in Zitronenmarinade serviert mit Mischgemüse

29.00

Filetto di Branzino al limone con Verdure Miste

Lachssteak in Kapernsauce serviert mit Ratatouille

29.00

Trancio di Salmone con salsa di Capperi e Ratatouille

Fleischdeklaration:

Rindfleisch Schweiz, Uruguay

Kalbfleisch Schweiz

Lammfleisch Neuseeland

GETRÄNKE / BEVANDE

CHF

Mineralwasser

Henniez Mineral 30cl 4.20 50cl 5.00 1 lt
7.50

Softgetränke

Coca-Cola / Zero, Rivella, Eistee, Apfelsaft, Fanta 30cl 4.20 50cl
5.00

Schweppes Tonic, Bitter Lemon, Chinotto
20cl 4.00

Fruchtsäfte

Orangensaft, Tomatensaft 20cl
4.00

Bier Offenausschank

Schützengarten Edelspez 30cl 4.50 50cl 5.50

Flaschen

Schützengarten Klosterbräu 30cl 5.00 50cl
5.50

Weisser Engel 50cl 5.50

Schützengold (alkoholfrei) 30cl
4.50

Italienisches Bier, Ichnusa 30cl
4.80

Apfelwein

Saft vom Fass 0% 50cl
5.50

Kaffee, Tee, Milchgetränke

Espresso 3.80

Kaffee 4.20

Tee 4.00

Cappuccino, Ovomaltine, Schokolade (dampferhitzt)
5.00

Latte Macchiato
5.00

SPIRITUOSEN

CHF

Aperitif

Sanbittèr 10cl 0 Vol. % 4.00

| | | | |
|-----------------------|------|-----------|-------|
| Prosecco | 10cl | 11 Vol. % | 7.00 |
| Aperol | 4cl | 11 Vol. % | 7.00 |
| Campari | 4cl | 23 Vol. % | 7.00 |
| Martini bianco, rosso | 4cl | 15 Vol. % | 7.00 |
| Aperol Spritz | | 11 Vol. % | 12.00 |
| Hugo | | 7 Vol. % | 12.00 |
| Americano | 9cl | | 9.00 |
| Negroni | 6cl | | 9.00 |

Liquori/Liköre

| | | | |
|---------------------|-----|-----------|------|
| Baileys Irish Cream | 4cl | 17 Vol. % | 7.00 |
| Bündner Röteli | 4cl | 22 Vol. % | 7.00 |
| Smirnoff Vodka | 4cl | 40 Vol. % | 7.00 |
| Sambuca Molinari | 2cl | 40 Vol. % | 7.00 |

Digestiv

| | | | |
|-------------------------|-----|-----------|-------|
| Sgroppino | | | 12.00 |
| Amaretto | 4cl | 28 Vol. % | 7.00 |
| Appenzeller Alpenbitter | 4cl | 29 Vol. % | 7.00 |
| Averna | 4cl | 32 Vol. % | 7.00 |

| | | | |
|---------------|-----|-------------|------|
| Cynar | 4cl | 16.5 Vol. % | |
| 7.00 | | | |
| Fernet Branca | 4cl | 40 Vol. % | 7.00 |
| Limoncello | 4cl | 28 Vol. % | |
| 7.00 | | | |
| Ramazotti | 4cl | 30 Vol. % | 7.00 |

Grappa

| | | | |
|--------------------------------|-----|-----------|------|
| Nebbiolo «Tre Soli Tre», Berta | 2cl | 45 Vol. % | |
| 12.00 | | | |
| Ducale Stravecchia Riserva | 2cl | 38 Vol. % | |
| 10.00 | | | |
| Sol Rau | 2cl | 40 Vol. % | |
| 10.00 | | | |
| Sol Rau Cannonau | 2cl | 41 Vol. % | 9.00 |

Cognac

| | | | |
|--------------------------|-----|-----------|--|
| Remy Martin, VSOP | 2cl | 40 Vol. % | |
| 12.00 | | | |
| Hennessy, Fine de Cognac | 2cl | 40 Vol. % | |
| 10.00 | | | |

Gin

| | | | |
|--------------|-----|------------|------|
| Gordon's Dry | 4cl | 37.5Vol. % | 7.00 |
|--------------|-----|------------|------|

DESSERT

CHF

Tiramisù

8.00

Panna Cotta mit Waldbeerenreduktion

8.00

Crema Catalana

8.00

Babà

8.00

In Rum getränktes Brioche mit Rahm

Vielfältige Auswahl an Glacesorten, pro Kugel

3.50

(Grappa, Appenzeller, Trauben- Mango- und Zitronensorbet, Kokos, Café, Vanille, Schokolade, Erdbeer, Stracciatella, Pistazien)

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Alle Preise sind in Schweizer Franken inkl. 7.7% MwSt.