



Focacce

- Classica – mit Rosmarin, Meersalzfloeken, Olivenöl 10,- chf
- Pesto alla Genovese – mit Basilikumpesto 12,- chf
- Mit Grana Padano - Käse 12,- chf
- Crudo – mit Rohschinken 18,- chf
- Mit Mortadella 15,- chf
- Mit Mozzarella 13,- chf

- Spaghetti all'aglio, olio & peperoncino – 17,-
Teigwaren mit Knoblauch, Olivenöl & Chilischoten
- Spaghetti alla carbonara – *Teigwaren mit Speck (Schweiz), Ei (Schweiz) & Grana Padano* 19,-
- Maccheroncini ai 4 formaggi - 19,-
Teigwaren mit 4 Käsesorten
- Gnocchi alla sorrentina – 19,-
Kartoffelteigwaren mit Tomaten, Grana Padano, Mozzarella gratiniert
- Cannelloni con ricotta e spinaci gratinati– 21,-
gratinierte Röhrennudeln gefüllt mit Ricottakäse & Spinat
- Lasagne al forno – 22,-
Teigblätter mit feiner Bolognese (Schweiz), Béchamelsauce & viel Käse überbacken
- Spaghetti alle vongole - 26,-
Teigwaren mit Venusmuscheln (Italien), Knoblauch, Olivenöl, Petersilie in Weissweinsauce





Burger

- Burger di manzo - 26,-
Rinds-Burger (Schweiz) mit Raclette-Käse, Tomatencreme-Sauce, Blattsalat, Röstzwiebeln und Tomatenscheibe
- Burger di pollo - 26,-
Poulet-Burger (Slowenien) mit Raclette-Käse, Tomatencreme- Sauce, Blattsalat, Röstzwiebeln & Tomatenscheibe
- Burger di verdure - 23,-
Gemüse-Burger mit Burrata-Käse, Tomatencreme-Sauce, Rucola, Röstzwiebeln & Tomatenscheibe

**Alle Burger sind hausgemacht und werden mit Pommes Frites, einem kleinem Salat und einer hausgemachten Randen-Aioli Sauce als Beilage serviert.*



Herkunft

Fleisch: Poulet- Slowenien, / Rind, Kalb- Schweiz, /

Schwein - Schweiz

Fisch: Russland

Eier: Schweiz (Bodenhaltung)

Krusten,-Schalen,-Weichtiere: Italien, Vietnam, Russland

Unsere Lieferanten

Metzgerei Schwander, Gurtner, Bianchi, Caporaso

Alle Preise inkl. MwSt.

- Zabaione mit Marsala – geschlagene Eidotter mit Zucker & Marsalawein**

Ohne Vanilleglace

9,-

Mit Vanilleglace

12,-
- Caffe „Gourmet“ – 1 heisses Getränk Ihrer Wahl & 3 verschiedene Mini-Desserts aus der Konfiserie und 1 Kugel Glace** 13,-
- Coupe Italia – Vanilleglace, Haselnussglace, frische Weintrauben,** kl. 9,- gr. 12,-
Schlagrahm
- Coupe Amarena – Vanilleglace, Schokoglace, Amarenakirschen & Schlagrahm** kl. 9,- gr. 12,-
- Coupe Dänemark – Vanilleglace, heisse Schokoladensauce,** kl. 9,- gr. 12,-
Schlagrahm
- Coupe Baileys – Schokoglace, Baileys, Schokoladensauce,** kl. 10,- gr. 13,-
Schlagrahm, gehackte Nüsse
- Banana Split – Vanilleglace, Schokoglace, frische Banane** kl. 10,- gr. 13,-
Schokoladensauce, Schlagrahm, gehackte Nüsse
- Affogato al caffè – Vanilleglace, Kaffeeglace, Espresso,** 1K. 6,50 2K. 9,- 3K. 12,-
Schlagrahm
- Affogato al Limoncello – Zitronensorbet & Limoncello,** 1K. 6,50 2K. 9,- 3K. 12,-
Schlarahm
- Affogato alla Vodka – Zitronensorbet & Vodka ,Schlagrahm** 1K. 6,50 2K. 9,- 3K. 12,-
- Frappe (Alle Geschmacksrichtungen)** 10,-
- 1 Kugel Glace nach Wahl** 4,-
- 2 Kugel Glace nach Wahl** 7,-
- 3 Kugel Glace nach Wahl** 10,- **Rahmzuschlag** 1,50 -