

## Zuppe

Супы

### Crema di gamberoni con salsiccia di salmone 11

Krevettencremesuppe mit Lachswurst

*Prawn bisque with salmon boudin*

Crème de crevettes et boudin de saumon

Кремовый суп из креветок, с колбаской из лосося

### Brodo di pollo con tortellini di pollo e ricotta, olio d'oliva al tartufo 9

Geflügel-Consommé mit Hühnchen und Ricotta Tortellini, Trüffelöl

*Chicken consommé with chicken and Ricotta tortellini finished with white truffle oil*

Consommé de volaille, tortellini farcis au poulet et ricotta, huile d'olive à la truffe

Куриный бульон с тортеллини, с начинкой из курицы и сыра Рикотта

## Insalate e antipasti

Салаты и антипасты

### Insalata a foglie con salsa d'aceto al vino rosso e scialotte 8.50

Blattsalate mit einem Dressing aus Rotweinessig und Schalotten

*Mixed green leaf salad tossed with red-wine vinegar and eschalot dressing*

Mesclun de salade servi avec une vinaigrette de vin rouge et d'échalotes

Салат-ассорти из зеленых листьев с заправкой из красного винного уксуса и лука-шалота

### Insalata songino con pera et noci e un dressing di Gorgonzola 18

Nüsslisalat mit Birnen und Baumnüssen an einer Gorgonzola Dressing

*Lamb's lettuce, pear and walnuts with Gorgonzola dressing*

Salade de doucette aux poires et aux noix avec une vinaigrette au gorgonzola

Салат из груш, грецких орехов, листьев салата корн, с заправкой из сыра Горгонцолла



## Antipasti

Антипасты

### **Mozzarella di bufala con pomodorini e chili canditi e insalata di cetrioli alla menta 18**

Feiner Büffelmozzarella mit Chili Cherry Tomaten-Confit und Gurkensalat mit Minze

*Buffalo-milk-Mozzarella with confit chilli cherry tomatoes and cucumber mint salad*

Mozzarella de bufflone au confit de piments rouges, salades de concombre mariné à la menthe, tomates cerises

Нежная Моцарелла из молока буйволицы с томатами-черри, чили, небольшой салат из огурцов с мятой

### **Carpaccio di tonno con creme fraiche alle erbe e insalata di finocchio con arancia 22**

Thunfischcarpaccio mit Kräuter Crème fraîche und Fenchelsalat mit Orangen

*Carpaccio of tuna with herb creme fraiche and fennel orange salad*

Carpaccio de thon et crème fraîche aux herbes avec une salade de fenouil et oranges

Карпаччо из тунца со сливками Crème fraîche и травами, небольшой салат из укропа с апельсинами

### **Capesante con purè di pastinaca e salsa di peperoni rossi 19**

Kurzgebratene Jakobsmuscheln auf Pastinakenpüree mit Peperoni Salsa

*Seared scallops on parsnip puree with red pepper salsa*

Coquilles Saint-Jacques sur lit de purée de panais, sauce poivrons rouges

Слегка обжаренные морские гребешки, пюре из пастернака с соусом Salsa (из острого красного перца)

### **Carpaccio di filetto di manzo con salsa verde, rucola, Parmigiano e vinagreta al limone 24**

Rindsfilet Carpaccio mit Salsa verde, Rucola, Parmesan und Zitronen Vinaigrette

*Carpaccio of beef fillet topped salsa verde, rocket leaves, shaved Parmesan and lemon vinaigrette*

Carpaccio de boeuf, salsa verde, Parmesan et roquette, servie avec une vinaigrette au citron

Карпаччо из говядины с зеленым соусом Salsa, листья салата Руккола, тертый сыр Пармезан, заправка из лимонного уксуса

### **Filetto di manzo alla 'Diavola' con rucola, pinoli, peperoncini, aglio e olio di oliva 29**

Rindsfilet 'Diavola' mit Rucola, Pinienkernen, Chili, Knoblauch und Olivenöl

*Grilled fillet of beef 'Diavola' with rocket salad, pine nuts, chili, garlic and olive oil*

Filet de boeuf 'Diavola', salade roquette, pignons, piments rouges, ail et huile d'olive

Als Hauptgang mit Beilage / as a main with side dish / Plat principal 49

Говяжье филе 'Diavola' с листьями салата Руккола, кедровыми орешками, чили, чесноком и оливковым маслом



## Pasta

Паста

### **Ravioli casalinghi farciti con funghi e Ricotta, salsa alla crema di Cognac e funghi del bosco 29**

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Pilzen und Ricotta an einer leichten Cognac-Rahmsauce mit Waldpilzen  
*House made speckled mushroom and ricotta ravioli in a light sauteed wild mushroom, cognac and cream sauce*  
Ravioli maison farcis aux champignons et à la ricotta avec une sauce crème au cognac et champignons sauvages  
Равиоли по-домашнему, с начинкой из грибов и сыра Рикотта, с легким коньячно-сливочным соусом и лесными грибами

### **Penne con ragù di cervo, funghi e spuma al rafano 32**

Penne mit Hirschragout, Pilzen und Meerrettichschaum  
*Penne tossed with venison ragout, mushrooms and horseradish foam*  
Penne au ragoût de cerf et aux champignons servis avec une mousse au raifort  
Пенне с рагу из оленины, грибами и воздушным муссом из хрена

### **Spaghetti con aglio, olio, peperoncino, pomodorini e prezzemolo 29**

Spaghetti mit Knoblauch, Chilischoten, Cherrytomaten, spanischem Olivenöl und italienischer Petersilie  
*Garlic and chili spaghetti with cherry tomatoes, spanish olive oil and fresh italian parsley*  
Spaghetti à l'ail, piments rouges, huile d'olive espagnole, tomates cerises et persil italien  
Спагетти с чесноком, чили, томатами-черри, с испанскими оливками и итальянской петрушкой

### **Linguini con gamberoni, pesto verde alle noci de acagiù e pomodori 39**

Linguini mit Riesenkrevetten, grünem Cashew-Nuss Pesto und im Ofen gebackenen Tomaten  
*King prawns linguini with green cashew nut pesto and slow roasted tomatoes*  
Linguini aux crevettes géantes, Pesto vert aux noix de cajou et tomates confits  
Лингвини с королевскими креветками, запеченными томатами, с зеленым соусом Pesto из орешек кешью

Als Vorspeise / as a starter / comme entrée/ как закуска: - Fr. 8



## Pasta - Risotto

Паста-Ризотто

### Gnocchi casalinghi con chorizo, peperoni rossi arrostiti e formaggio di capra 29

Hausgemachte Gnocchi mit Chorizo, gebratenen roten Peperoni und Ziegenkäse

*House-made gnocchi tossed with chorizo, roasted red peppers and goat cheese*

Gnocchi maison au Chorizo, poivrons rouges sautés et fromage de chèvre

Ньокки по-домашнему, с испанской сырокопченой колбаской Chorizo, обжаренными стручками красного острого перца и с сыром из козьего молока

### Risotto di zucca e chili con Mascarpone e maggiorana 29

Risotto mit gebratenem Kürbis, Chili, Mascarpone und Majoran

*Roast pumpkin and chili risotto with Mascarpone and marjoram*

Risotto à la courge grillée, piments rouges, mascarpone et marjolaine

Ризотто с обжаренными кусочками тыквы, чили, кремом Маскарпоне и майораном

### Risotto con frutti di mare allo zafferano, olive spangnoli e coriandolo 35

Risotto mit Meeresfrüchten, Safran, Spanischen Oliven und Koriander

*Seafood risotto with saffron, spanish olives and fresh coriander*

Risotto aux fruits de mer, safran, olives espagnoles et coriandre frais

Ризотто с морепродуктами, шафраном, испанскими оливками и кориандром

Als Vorspeise / as a starter / comme entrée/ как закуска: - Fr. 8



## Secondi

Основные блюда

### **Filetto di manzo su pasta sfoglia, farcito di funghi, pancetta e salsa all'olandese ai pomodori 49**

Rindsfilet auf Blätterteig mit Pilzfarcie, Pancetta und Tomaten Hollandaise

*Fillet of beef on puff pastry with mushroom farce, pancetta and tomato hollandaise*

Filet de boeuf sur pâte feuilletée, farce aux champignons, pancetta et sauce hollandaise à la tomate

Филе говядины, Панчетта (итальянская ветчина), грибы и помидоры, на слоеном тесте, с соусом Hollandaise

### **Entrecôte d'agnello in chermoula con jogurt al cetrioli e coriandolo, jus 45**

Lammentrecôte in Chermoula Marinade mit Koriander-Gurkenjoghurt und Jus

*Chermoula lamb topped with coriander and cucumber yoghurt and jus*

Entrecôte d'agneau à la chermoula, yaourt à la coriandre et au concombre et son jus

Антрекот из баранины в маринаде Chermoula из огурцов, кориандра и йогурта, с подливой

### **Saltimbocca di vitello al senape 45**

Kalbsschnitzel mariniert in grobkörnigem Senf und Salbei mit Parmaschinken

*Veal scallop marinated in seeded mustard and sage, topped with prosciutto*

Escalope de veau marinée à la moutarde aux gros grains et à la sauge avec jambon de Parme

Шницель из телятины, в маринаде из горчицы, с ветчиной Пармой и шалфеем

### **Scaloppine di vitello alla cremolata 45**

Kalbsschnitzel mit Cremolata

*Veal scallop gremolata*

Escalope de veau à la gremolata

Шницель из телятины с соусом Cremolata

### **Quaglia disossata ripiena di pistacchio al jus all'arancie sanguigne 42**

Gebratene ausgelöste Wachtel gefüllt mit einem Pistazien-Mousse und Blutorangen-Jus

*Roasted de-boned jumbo quail stuffed with pistachio mousse on blood orange jus*

Caille désossée rôtie, farcie à la mousse de pistache avec un jus d'orange sanguine

Жареный перепел, начиненный фисташковым муссом, под соусом из красных апельсин

Herkunft der Fleischsorten: Rind: Südamerika Kalb: Schweiz Wachtel: Frankreich Lamm: Australien Hirsch: Neuseeland



## Pesce

Блюда из рыбы

### Orata farcita al limone, peperoncino e finocchi e salsa aïoli alla limetta 43

Frische grillierte Goldbrasse gefüllt mit Zitrone, Pfefferschoten und Fenchelgrün an einer Limetten Aïoli Sauce

*Fresh, whole, grilled bream filled with lemon, chili and fennel tops, served with lime aïoli*

Dorade royale entière farcie au citron, piments rouges et verdure de fenouil, sauce aïoli à la lime

Филе дорады, начиненное лимоном, чили и зеленым укропом, под легким соусом из лиметты Aïoli Sauce

### Tonno alla griglia su caponata con olio di basilico 43

Grillierter Thunfisch auf Caponata (italienischer Auberginenragout süß-sauer) und Basilikumöl

*Seared yellow fin tuna on caponata (italian sweet and sour aubergine ragout) and basil oil*

Thon grillé sur caponata (ragoût d'aubergines aigre-doux à l'italienne) et à l'huile d'olive au basilic

Тунец на гриле, под соусом Caponata (итальянский кисло-сладкий соус из баклажанового рагу), с маслом базилика

### Gamberoni, capesante e cozze

#### con spaghetti, aglio, olio, peperoncino, pomodoro e prezzemolo 39

Riesenkrevetten, Jakobsmuscheln und Miesmuscheln

mit Spaghetti, Knoblauch, Olivenöl, Chilischoten, Tomatenemulsion und italienischer Petersilie

*King-prawns, scallops and mussels with spaghetti aglio, olio, peperoncini and tomato emulsion finished with fresh italian parsley*

Crevettes géantes, coquilles Saint-Jacques et moules

avec spaghetti, ail, piments rouges, huile d'olive, émulsion de tomate et persil italien

Спагетти с королевскими креветками, морскими гребешками, мидиями, чесноком, оливковым маслом,

чили, с томатным соусом и итальянской петрушкой

## Beilagen

Гарниры

Die Hauptspeisen werden mit Bratkartoffeln an Rosmarin und Knoblauch, Risotto Milanese, Spaghetti, Gnocchi mit Taleggio gratiniert oder Polenta mit Mascarpone und Saisongemüse serviert.

*All main dishes served with either roasted rosemary garlic potatoes, risotto milanese, spaghetti, gnocchi and Taleggio gratin or Mascarpone polenta and seasonal vegetables.*

Les plats principales sont servis avec pommes de terre rissolées au romarin et à l'ail, risotto à la milanaise, spaghetti, gnocchi gratinés au taleggio ou polenta au mascarpone et légumes de saison.

Все основные блюда подаются с жареным картофелем (с розмарином и чесноком), рисом по-Милански, спагетти, ньокки с сыром Taleggio, полентой с кремом Маскарпоне или с овощами по сезону



## Dolci

Десерты

### **Tiramisu con semifreddo di banana e cioccolato della casa 14**

Tiramisu mit hausgemachtem Bananen-Schokoladenparfait

*Tiramisu with house-made banana and chocolate parfait*

Tiramisu avec parfait à la banane et au chocolat fait maison

Тирамису с бананово-шоколадным парфе по-домашнему

### **Panna Cotta alla vaniglia con salsa di bacche di bosco 14**

Panna Cotta mit Vanilleschoten in Waldbeerensauce, Waldbeeren und Pistazienhippe

*Vanilla bean panna cotta in spiced wild berry broth, wild berries and pistaccio tuile*

Panna Cotta aux gousses de vanille, sauce baies des bois aux trois épices, tuile aux pistaches

Панна Котта с ванилью, лесными ягодами и фисташками, под соусом из лесных ягод

### **Fondant al cioccolato con semifreddo alla vaniglia e d'arancia sanguigna candita 14**

Zartschmelzender Schokoladenkuchen und Vanilleparfait mit kandierten Blutorange

*Chocolate fondant with vanilla and candied blood orange semifreddo*

Fondant au chocolat, parfait à la vanille et son confit à l'orange sanguine

Нежнейший шоколадный пирог с парфе из ванили и candированными красными апельсинами

### **Crostata Tatin alle pere con sorbetto al limone 14**

Gestürzter Birnenkuchen mit Zitronensorbet

*Spiced pear tarte Tatin with lemon sorbet*

Tarte Tatin aux poires et sorbet au citron

Грушевый пирог со специями и лимонным сорбетом

