



Antipasti/ Vorspeisen

Weinempfehlung

Bruschette funghi di pietra

getoastete Brotscheiben mit Steinpilzen und Kräuter

9,50

Weingut Rosenberg Altdorf / Pinot Grigio / 7,50

Bruschetta classica

Tomaten, Kräuter, Olivenöl

8,50

Weingut Rosenberg Altdorf / Pinot Grigio / 7,50

Tonno al mango

Thunfisch nach asiatischer Art

19,50

La Marimorena Rias Baixas / Albarino Traube / 6,80

Carpaccio di manzo

Feinst geschnittenes Rindfleisch

an einer Zitronen-Olivenölmarinade mit Rucola und Parmesan

19,50

Cubardi / Primitivo / 6,50

Polipo in due modi

Tintenfisch auf zwei Arten kalt und Warm

17,50

Creation / Chardonnay / 7,50

Burrata e pomodoro all'olio di oliva e basilico

Burata und Tomaten mit Basilikum und Olivenöl

15,50

Cuveè Wien / Grüner Velt., Riesling, Pinot Blanc / 7,50



Antipasti/ Vorspeisen

Weinempfehlung

Tartara di manzo

Rindstartar mit Oliven, Kapern und Zwiebeln

Klein 19.50

[Bardolino](#) / [Corvina](#), [Rondinella](#), [Molinara](#) / 6,50

Gross 27.50

Tonno Tonnato

Thunfisch Carpaccio auf einer Thunfischsauce mit Kaperäpfeln
und Frühlingszwiebeln

19.50

[Cuveè Wien](#) / [Grüner Velt.](#), [Riesling](#), [Pinot Blanc](#) / 7,50

Insalata verde

Grüner Salat mit Hausdressing

7.50

Insalata mista

Gemischter Salat mit Hausdressing

8.50

Crema di pomodoro al basilico

Tomatencremesuppe mit Basilikum

7.50



Sommer Salate:

Weinempfehlung

Zanderknusperli

Grosser gem. Salatteller und Zanderknusperli, Tartaresauce

24.50

La Marimorena Rias Baixas / Albarino Traube / 6,80

Pouletbrust

Grosser gem. Salatteller und Pouletsteifen

22.50

No Sex / Riesling / 6,80

Pasta/Risotto:

Weinempfehlung

Pappardelle

mit geräucherter Entenbrust & Gorgonzola

22.00

Sofè DOC / Nero d Avola / 7,00

Paccheri alle capesante

Mit Jakobsmuscheln

26.50

Cuvee Esprit / Merlot, Zweigelt / 6,80

Risotto con persico

Mit Rotbarsch

26,-

HARU ROSE / Garnacha, Monastrell, Syrah / 6,80



Fleisch:

Weinempfehlung

Tagliata di angus alle erbe del mediterraneo

Geschnittenes Rinds-angus-Entrecôte an Rotweinsauce
auf Rucola Bett, Cherry-Tomaten, Parmesanspähne, Risotto

38,-

Cubardi / Primitivo Salento / 6,50

Costata di agnello

Lammracks vom Grill an Portweinjus, Rosmarinkartoffel & Gemüse

35,-

Le Nicchie Nizza / Barbera / 7,50

Ossobuco di vitello alla Apertura

Kalbshaxe Tomahawk nach Apertura Art mit Gemüse & Safran Risotto

42,00

Für Zwei, mit doppelten Beilagen

50,-

Manfro / Ripasso della Valpolicella / 7,00

Brasato

Zarter Rindsschmorbraten an Barolo Sauce, Polenta & Gemüse

33,00

Cubardi / Primitivo Salento / 6,50

Fisch:

Weinempfehlung



Branzino alla plancha

Wolfsbarschfilets vom Grill mit Rosmarinkartoffel & Sommergemüse

38,-

[La Marimorena Rias Baixas](#) / [Albarino Traube](#) / 6,80

Thunfischsteak

Rosa gebr. Thunfischsteak, Tomatenoliven Vinaigrette

Gemüse & Rosmarinkartoffel

37.50

[HARU ROSE](#) / [Garnacha, Monastrell, Syrah](#) / 6,80

Cernia mediteranea

Zackenbarsch nach mediterraner Art & Polenta

29.50

[La Marimorena Rias Baixas](#) / [Albarino Traube](#) / 6,80

Luccioperca con burro all' aneto

Zanderfilet an Dillbutter mit Gemüse und Reis

33.50

[La Marimorena Rias Baixas](#) / [Albarino Traube](#) / 6,80



Pizza:

Bruschetta

Dattel Tomaten, Pesto, Burrata, Rucola

17.00

[Cuveè Wien](#) / [Grüner Velt.](#), [Riesling](#), [Pinot Blanc](#) / 7,50

Vegetariana Croccante

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Zuchetti, Peperoni

22.00

Melanzani, Zwiebel, Artischocken, Panco, Parmesan

[Cubardi](#) / [Primitivo Salento](#) / 6.50

Margherita lusso

Tomatensauce, Fleischtomat, Burrata, Basilikum

19.00

[No Sex](#) / [Riesling](#) / 6,80

Al Crudo e Rucola

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Parmaschinken,

23.00

Rucola, Cherrytomaten, Parmesan

[Le Nicchie Nizza](#) / [Barbera](#) / 7.50

Capricciosa

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Erbsen, Oliven,

23.00

Gekochtes Ei, Kochschinken, frische Pilze, Olivenöl

[Cuvee Esprit](#) / [Merlot](#), [Zweigelt](#) / 6,80



Tonno Ticino

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Scarmoza, Valle Maggia Pfeffer
frisches Thunfisch Carpaccio, Zwiebel

27.00

[HARU ROSE](#) / [Garnacha, Monastrell, Syrah](#) / 6,80

Spiced Picasso

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, scharfe Salami,
frische Chilli's, Chilli Honig

25.00

[Manfro](#) / [Ripasso della Valpolicella](#) / 7.00

La Carbonara Siciliana

Mozzarella fior di latte, Pancetta, Zwiebel, Gekochte Eier,
Gorgonzola Rand, Parmesan

24.00

[Moretti](#) / [Bierra Siciliana](#) / 6.50

Amore del Mare

Mozzarella fior di latte, Rucola, Gamberi, Crevetten,
Hausgemachte Cocktailsauce

25.00

[La Marimorena Rias Baixas](#) / [Albarino Traube](#) / 6,80



Dessert:

Tiramisu

Hausgemachter Italiänischer Klassiker

9,50

Kahlua Panna Cotta

Geschichtetes Pana Cotta mit Kaffeelikör

9,50

Millefoglie

Knusprig gebackener Blätterteig mit Crema al Caffè

11,50

Glace

1 Kugel 4,0

2 Kugel 7,00

3 Kugel 9,50

Fragen Sie nach aktuellen Sorten bei unserem Serviceteam, wir haben immer wechselnde Sorten von unserem Partner der Vertrauens Dolce Amore aus Küssnacht.



Getränke:

Biere vom Fass

Einsiedler 0,2l	3.80
Einsiedler 0,3l	4.50
Einsiedler 0,5l	5.50

Flaschenbiere

Einsiedler Bügel 0,5l	6.50
Einsiedler Weizen 0,5l	7
Maisgold 0,3l	5
Moretti Sicilana 0,5l	6.50
Corona 0,3l	6

Apfelmost, Cider & Alkopop

Möhl Most Klar 0,5l	6
Möhl Most Trüb 0,5l	6
Möhl Most Alkoholfrei 0,5l	6
Grape Apple Cider «Sepp»	6
Smirnoff Ice 0,3l	5

Mineral

Knutwiler 3dl offen	4
Knutwiler 0,5l	5.50
Knutwiler ohne 0,5l	5.50
Knutwiler 1l	8.50

Süssgetränke

Homemade Ice Tea 0,5l	6
Vivi Cola 0,3l	5
Rivella Blau/ Rot 0,3l	5
Apfelschorle 0,3l	4
Apfelschorle 0,5l	5

Gazosa

Mandarine, Himbeer	5
Blaubeere, Chinotto	
Fritzlimonade	5
Cola, Cola Zuckerfrei	
Apfel-Kirsch-Holunder	
Rhababerschorle	

Thomas Henry	5
Tonic, Bitter Lemon,	
Ginger Ale, Ginger Beer	

Aperetiv

Hugo	9.50
Aperol Spritz	9.50
Pimms	9.50
Negroni	11.00
Martini	7.50
Campari Soda/ Orange	9.50
Rose prosecco on Ice	7