



## Antipasti/ Vorspeisen

Weinempfehlung

### Insalata verde

Grüner Salat mit Hausdressing

8.00

### Burrata e pomodori

San Marzano Tomate, Burrata, Basilikumpesto

15.50

### Bruschetta classica

getoastete Broteischnen mit Tomaten, Kräutern und Parmesan

10.50

Weingut Rosenberg Altdorf / Pinot Grigio / 7.50

### Bruschetta funghi porcini

getoastete Broteischnen mit Steinpilzen und Parmesan

12.50

Cuveè Wien 1 / Grüner Velt., Riesling, Pinot Blanc / 6.00

### Polpo con hummus e pomodorini confit

Knuspriger Tintenfisch mit Hummus, und Tomatenconfit

18.50

Cuveè Wien 1 / Grüner Velt., Riesling, Pinot Blanc / 6.00

### Vitello Tonnato

Fein aufgeschnittenes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce mit Kapern

19.50

Cuveè Wien / Grüner Velt., Riesling, Pinot Blanc / 7.50

### Tartarè di manzo

Rindstartar mit Oliven, Kapern, Gurke und Zwiebeln

Klein 19.50

Bardolino / Corvina, Rondinella, Molinara / 6.50

Gross 28.50



## Vegetarisch/Pasta

Weinempfehlung

### Risotto con funghi e spuma allo zafferano

Risotto mit Eierschwämmli und Safranschaum und Dill

22.50

HARU ROSE / Garnacha, Monastrell, Syrah / 6.80

### Ravioli fatti in casa ripieni di melanzane

Hausgemachte Ravioli mit Aubergine gefüllt in Kräuter-Butter Sauce

23.50

No Sex / Riesling / 6.80

### Pasta con salsa al limone

Frische Tagliatelle an Zitronenrahmsauce

20.50

Tenuta St. Antonio/Ripasso / Corvina, Rondinell / 7.00

### Pizza Végétariana Croccante

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, saisonales Gemüse vom Grill

23.00

Cuvee Esprit / Merlot, Zweigelt / 6.80

### Pizza Margherita Iusso

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, San Marzano Tomate

Burrata und Basilikum

21.50

No Sex / Riesling / 6.80



## Foccacia:

### Foccacia classico

mit Rosmarin und Olivenöl

9.50

No Sex / Riesling / 6.80

### Foccacia crude e rucola

Rucola, Rohschinken, Cherrytomaten, Vier-Käsesauce

22.00

Tenuta St. Antonio/Ripasso / Corvina, Rondinell / 7.00

### Foccacia caprese

San Marzano Tomate, Mozzarella, Basilikum

20.50

Tenuta St. Antonio/Ripasso / Corvina, Rondinell / 7.00

## Sommer Salate:

Weinempfehlung

### Insalata con pesce fritto

Grosser Salatteller mit Fischknusperli Tartaresauce

27.50

La Marimorena Rias Baixas / Albarino Traube / 6.80

### Insalata gamberetti e manzo

Grosser Salatteller mit gebratenem Rindstreifen und Crevetten

28.50

Cuvee Esprit/ Merlot, Zweigelt, Blaufränkisch / 6.80

### Insalata cesar

Römersalat mit gebratenem Pouletstreifen, parmes

25.50

La Marimorena Rias Baixas / Albarino Traube / 6.80



## Fisch:

### Tonno TATAKI

Thunfisch rosa gebraten in Sesam mit Wasabipüree und Ingwer 34.50  
HARU ROSE / Garnacha, Monastrell, Syrah / 6.80

### Pesce grigliato del lago Uri (Fischerei Arnold/Seedorf)

Fisch aus dem Urnersee grilliert mit Parmesanrisotto, Gemüse 29.50  
La Marimorena Rias Baixas / Albarino / 6.80

### Pesce del giorno

Frischer Tagesfisch mit Kartoffel-Erbsen-püree, sautierte Randen 29.50  
La Marimorena Rias Baixas / Albarino / 6.80

### Pasta con salsa al limone e gamberetti

Frische Tagliatelle an Zitronenrahmsauce mit gegrillten Crevetten 28.50  
Tenuta St. Antonio/Ripasso / Corvina, Rondinell / 7.00

## Fleisch:

### Entrecote di manzo

Rind Entrecôte mit Kartoffelgratin, Gemüse 38.00  
Cuvee Esprit/ Merlot, Zweigelt, Blaufränkisch / 6.80

### Carè di agnello

Lammracks mit Rosmarinjus und Frühkartoffeln, Gemüse 39.00  
Cubardi / Negramaro / 7.00

### Cotoletta di vitello impanata

Paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes Frites und Gemüse 39.00  
Cuvee Esprit/ Merlot, Zweigelt, Blaufränkisch / 6.80



## Pizza:

Weinempfehlung

### Margherita lusso

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, San Marzano Tomate, Burrata und Basilikum 21.50

No Sex / Riesling / 6.80

### Végétariana Croquante

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, saisonales Gemüse vom Grill 22.50

Cuvee Esprit / Merlot, Zweigelt / 6.80

### Marinara

Tomatensauce, Sardellen, Oliven, Kapern 19.50

Cubardi / Primitivo Salento / 6.50

### Calizza (mezzo-mezzo)

Mozzarella fior di latte, Spinat, Ricotta / Tomatensauce

Rucola, Parmaschinken, Parmesan 23.50

Cubardi / Negramaro / 7.00

### Pizza Sonnendeck

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Speck, gek. Schinken,

Salami, Zwiebel, scharfe Peperoni 24.50

Cubardi / Primitivo Salento / 6.50

### Gorgonzola (bianca)

Mozzarella fior di latte, Gorgonzola, Speck, Birne, Wallnüsse 22.50

Cubardi / Negramaro / 7.00

### Campagnola

Tomatensauce, Sardellen, Tomatenscheiben, Zwiebel, Pecorino, Crunch 23.50

Cubardi / Negramaro / 7.00

# Pizza

Weinempfehlung



## Al Crudo e Rucola

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Parmaschinken,  
Rucola, Cherrytomaten und Parmesan

25.50

Bosco Agostino / Barbera / 7.50

## Spiced Picasso

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, scharfe Salami, Chili, Chiliöl

24.50

Tenuta St. Antonio/Ripasso / Corvina, Rondinell / 7.00

## La Carbonara Siciliana (bianca)

Mozzarella fior di latte, Speck, Gorgonzola, Pecorino, Zwiebel, Ei

24.50

Moretti / Bierra Siciliana / 6.50

## Parmigiana

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Aubergine, Parmesan

21.50

Moretti / Bierra Siciliana / 6.50

## Primavera (bianca)

Mozzarella fior di latte, 4-Käsecream, Spargel

22.50

La Marimorena Rias Baixas / Albarino / 6.80

## Calzone Classico

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Kochschinken, Pilze

24.50

Cubardi / Negramaro / 7.00



## Dessert:

### Panna Cotta

Panna Cotta mit Beeren 9.50

### Brownie al cioccolato

Schoggi-Brownie mit Vanille Glace 9.50

### Cheesecake fatta in casa

Hausgemachter Käsekuchen mit Beeren oder Salzkaramell 10.50

### Mousse al cioccolato fatta in casa

Schokoladenmousse mit Himbeer Glace 10.50

### Gelato regionale (Gelateria Rotonda-Attinghausen, Stefan Bucher)

1 Kugel 4.0

2 Kugel 7.00

3 Kugel 9.50

### Unsere Sorten:

Himbeer, Mango, Passionsfrucht, Joghurt-Waldbeer, Haselnuss, Raffaello, Schoggi, Mocca, Vanille, Snickers



## Glacekarte:

### Bananensplit

Schokolade/Vanille/Bananen/Schokoladensauce/Rahm

12.50

### Coupe Allegro

div. Sorbet/Frische Früchte/Rahm

13.50

### Coupe Dänemark

Vanille/Schokoladensauce/Rahm

12.50

### Coupe Berries

Joghurt-Waldbeer/Blau-Him-Brombeeren/Rahm

13.50

### Coupe Nüssli

Snickers/Raffaello/Haselnuss/M&M`s/Rahm

13.50

### Coupe Malibu

Raffaello/Mango/Raffaello`s/Malibu/Rahm

13.50

### Coupe Crunchi

Joghurt-Waldbeer/Bananen/Chrunch/Natur Joghurt/Honig/Rahm

13.50

### Sonnendeck Eiskaffee

Vanille/Mocca/Kaffeelikör/Kaffee/Rahm

11.50





## Getränke:

### Biere vom Fass

Einsiedler 0,2l	4.00
Einsiedler 0,3l	4.80
Einsiedler 0,5l	6.50

### Flaschenbiere

Einsiedler Bügel 0,58l	6.90
Einsiedler Weizen 0,5l	7.90
Stiär Bier div. Sorten 0,3l	5.80
Moretti Sicilana 0,5l	7.00

### Apfelmost, Cider & Alkopop

Möhl Most Klar 0,5l	6.50
Möhl Most Trüb 0,5l	6.50
Möhl Most Alkoholfrei 0,5l	6.50
Smirnoff Ice 0,3l	6.00

### Mineral

Knutwiler 3dl offen	4
Knutwiler 0,5l	5.80
Knutwiler ohne 0,5l	5.80
Knutwiler 1l	9.50

### Süssgetränke

Homemade Ice Tea 0,5l	6.50
Vivi Cola 0,3l	5
Rivella Blau/ Rot 0,3l	5
El Toni Mate	6
Apfelschorle 0,5l	5

### Gazosa

Mandarine, Himbeere	5
Blaubeere	

Fritzlimonade	5
Cola, Cola Zuckerfrei	5
Apfel-Kirsch-Holunder	5
Orangenlimonade	5
Rhababerschorle	5

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

### Apéritive

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	8