



# Spargelkarte

Weinempfehlung

## Crema d'Asparagi con Chips di Prosciutto Crudo

Spargelcremesuppe mit Rohschinken Chips 9.50

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

## Ravioli Asparagi

Spargelravioli mit Spargel und Kirschtomaten 24.50

Weingut Rosenberg Altdorf / Pinot Grigio / 7.80

## Risotto Asparagi

Risotto mit Spargel 23.50

Mit Streifen vom Urner Entrecote 28.50

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

## Filetto d'Agnello Primavera

Lammrücken Filet, Rosa gebraten auf Spargel, Hollandaise Sauce, Gemüse 34.50

Weingut Rosenberg Altdorf / Pinot Grigio / 7.80



## Antipasti/ Vorspeisen

Weinempfehlung

### Insalata verde

Grüner Salat, garniert mit Hausdressing

9.50

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

### Bruschetta Pomodori

getoastete Brotscheiben mit Tomate

10.50

Weingut Rosenberg Altdorf / Pinot Grigio / 7.80

### Burrata e pomodori e avocado

San Marzano Tomate, Zwiebel, Burrata, Basilikum Pesto

18.50

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

### Pulpo Carpaccio

Dünn aufgeschnittener Tintenfisch mit Limone-Petersilie-öl mariniert

20.50

Weingut Rosenberg Altdorf / Pinot Grigio / 7.80

### Vitello Tonnato

Feines Kalbsfleisch mit Thunfischsauce, Kapern, Oliven, Zwiebel

19.50

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

### Tartarè di manzo regionale

Rindstartar vom Urner-Rind mit Oliven, Kapern, Gurke, Zwiebeln, Toast Klein 21.50

Rosamati/ Syra/Toscana / 6.90

Gross 29.50



## Pasta, Risotto

### Pappardelle Portofino

Pappardelle mit Steinpilz an Safransauce und Crevetten 26.50

HARU ROSE / Garnacha, Monastrell, Syrah / 6.80

### Gnocchi allo zafferano è spinachi **Vegan**

Safran Gnocchi, Spinat & Wallnuss, Birne 22.00

No Sex / Riesling / 6.80

### Spaghetti Frutti di mare

Spaghetti an Tomatensauce mit Meeresfrüchten 26.50

HARU ROSE / Garnacha, Monastrell, Syrah / 6.80

### Spaghetti carbonara

Spaghetti mit Speck und Ei, Parmesan 24.50

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

### Pasta Alfredo

Pappardelle, Champion an Butter-Parmesansauce 22.50

Weingut Rosenberg Altdorf / Pinot Grigio / 7.80



## Sommer Salate:

### Insalata con pesce fritto

Grosser gemischter Salatteller mit Zander-Fischknusperli Tartar Sauce 27.50  
Cuveè Wien / Grüner Velt., Riesling, Pinot Blanc / 6.00

### Insalata con pesce griglia

Grosser gemischter Salatteller mit Felchen Filet vom Grill 29.50  
Cuveè Wien / Grüner Velt., Riesling, Pinot Blanc / 6.00

### Insalata Vegan

Grosser Salatteller mit Avocado und Melone 25.50  
Cuvee Esprit/ Merlot, Zweigelt, Blaufränkisch / 6.80

### Insalata Surf & Turf

Grosser Salatteller mit Crevetten und Urner Rindfleisch 33.00  
Cuvee Esprit/ Merlot, Zweigelt, Blaufränkisch / 6.80

### Insalata con pollo reginale

Grosser gemischter Salatteller mit Urner Poulet Streifen 27.50  
Cubardi / Negramaro / 7.00



## Fisch:

Weinempfehlung

**Duetto di pesce svizzero** 29.50

Felchen und Lachsforelle aus Schweizer Seen, Parmesanrisotto & Gemüse

Biancolo/ Toskane/ Chardonnay, Trebbiano/ 6.90

**Tonno alà Chef** 34.50

Thunfisch im Sesammantel auf mediterrane Sauce und Gemüse

No Sex/ Riesling / 6.80

## Fleisch:

**Entrecote di manzo regionale** 46.00

250g Rind Entrecôte vom Urner Rind, Country Fries, mediterranes Gemüse

Cuvee Esprit/ Merlot, Zweigelt, Blaufränkisch / 6.80

**Cordon bleu mit Urner Alpkäse** 33.50

Schweins Cordon bleu mit Schinken, Urner Alpkäse, Country Fries, Gemüse

Cuvee Esprit/ Merlot, Zweigelt, Blaufränkisch / 6.80

**Ossobuco** 34.50

Kalbshaxe mit Steinpilzsauce, Safranrisotto, Gemüse

Cubardi / Primitivo / 6.70

**Filetti d`Agnello** 34.50

Lammrückenfilet mit Frühlingskartoffel und Spargel

Cubardi / Nardo-Negramaro / 7.00



## Pizza

Weinempfehlung

### Margherita lusso

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

No Sex / Riesling / 6.80

### Végétariana Croquante **Vegan möglich**

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Gemüse vom Grill 23.00

Cuvee Esprit / Merlot, Zweigelt / 6.80

### Marinara **Vegan**

Tomatensauce, Knoblauchöl, Oregano 18.50

Cubardi / Primitivo Salento / 6.70

### Napoli

Tomatensauce, Sardellen, Oliven, Knoblauchöl, Oregano 19.50

Cubardi / Primitivo Salento / 6.70

### Calizza (mezzo-mezzo)

Mozzarella fior di latte, Spinat, Ricotta / Tomatensauce

Rucola, Parmaschinken, Parmesan 24.50

Cuvee Esprit / Merlot, Zweigelt, Blaufränkisch / 6.80

### Pizza Sonnendeck (auch als Calzone möglich)

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Speck, gekochtem Schinken,

Salami, Zwiebel, scharfe Peperoni 24.50

Cubardi / Primitivo Salento / 6.70

### Gorgonzola (bianca)

Mozzarella fior di latte, Gorgonzola, Radicchio, Speck

22.50

Cubardi / Negramaro / 7.00



# Pizza

Weinempfehlung

## Al Crudo e Rucola

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Rohschinken, Rucola, Tomaten, Parmesan 25.50

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

## Spiced Picasso

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, scharfe Salami, Chili 24.50

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

## La Carbonara Siciliana (bianca)

Mozzarella fior di latte, Speck, Gorgonzola, Parmesan, Zwiebel, Ei 24.50

Moretti / Bierra / 5.00

## Gamberi zucchini

Zuchetti-crème, Mozzarella fior di latte, Crevetten, Kirschtomaten 25.50

Cubardi / Negramaro / 7.00

## Parmigiana

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Aubergine, Parmesan, Basilikum 21.50

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

## Porcini e funghi

Mascpone-Creme, Mozzarella fior di latte, Steinpilz, Champions,  
Rohschinken, Kochschinken 26.50

Cubardi / Negramaro / 7.00



## Dessert:

### Panna Cotta

Panna Cotta mit Beeren

9.50

### Tiramisù con Nutella

Nutella Creme, Kaffeelikör, Löffelbiskuit

10.50

### Apfelstrudel

Vanillesauce, Rahm

10.50

## Gelato:

1 Kugel 4.0

2 Kugel 7.00

3 Kugel 9.50

### Unsere Sorten:

Himbeer, Birne, Aprikose, Mango-Passionsfrucht, Joghurt-Erdbeer, Haselnuss –  
Caramel - Croquant, Raffaello, Schoggi, Mocca, Vanille, Snickers





<b>Bananensplit</b>	
Schokolade/Vanille/Bananen/Schokoladensauce/Rahm	12.50
<b>Coupe Dänemark</b>	
Vanille/Schokoladensauce/Rahm	12.50
<b>Coupe Berries</b>	
Joghurt-Waldbeer/Blau-Him-Brombeeren/Rahm	13.50
<b>Coupe Nüssli</b>	
Snickers/Raffaello/Haselnuss/M&M`s/Rahm	13.50
<b>Coupe Malibu</b>	
Cocos/Mango/Raffaello-Kugel/Malibu/Rahm	13.50
<b>Coupe Crunchi</b>	
Joghurt-Erdbeerglace/Bananen/Chrunch/Natur Joghurt/Honig/Rahm	13.50
<b>Sonnendeck Eiskaffee</b>	
Vanille/Mocca/Kaffeelikör/Kaffee/Rahm	11.50
<b>Affogato al Caffè</b>	
Vanilleglace/heisser Espresso	7.50
<b>El Apricot</b>	
Aprikosensorbet/Vieille Apricot	9.50
<b>El Poire</b>	
Birnensorbet/Vieille Poire	9.50



## Getränke:

### Biere vom Fass

Einsiedler 0,2l	3.90
Einsiedler 0,3l	4.90
Einsiedler 0,5l	6.80

### Flaschenbiere

Einsiedler Bügel 0,58l	7.20
Einsiedler Weizen 0,5l	8.20
Stiär Bier div. Sorten 0,3l	6.50
Moretti 0,3l	6.00
Einsieder Alkoholfrei 0,3l	5.50
Erdinger Alkoholfrei 0,3l	6.00

### 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	4.00
Knutwiler 0,5l	6.00
Knutwiler ohne 0,5l	6.00
Knutwiler 1l	9.50

### Süssgetränke

Homemade Ice Tea 0,5l	6.50
Vivi Cola 0,3l	5.00
Rivella Blau/ Rot 0,3l	5.00
El Toni Mate	6.00
Zämä	6.50
Passionsfruchtschorle	6.50
Apfelschorle 0,5l	6.00
Fizzy Mandarine	5.00
Fizzy Himbeere	5.00
Fizzy Blaubeere	5.00
Fritzlimonade	
Cola, Cola Zuckerfrei	5.00
Orangenlimonade	5.00
Rhababerschorle	5.00

Thomas Henry	5.00
Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale, Ginger Beer	

### Apéritive

Hugo	10.50
Aperol Spritz	10.50
Pimms	10.50
Negroni	13.00
Wildberry Lilet	10.50
Martini	7.50
Campari Soda/ Orange	9.50
Rose prosecco on Ice	8.00