



Antipasti/ Vorspeisen

Weinempfehlung

Insalata verde V

Grüner Salat, Hausdressing, Kräuter, Croutons, Kerne 11.50
No Sex / Riesling / 7.10

Asparagi

Panierter gebackener Spargel an Sc. Hollandaise und Urner Wildheuspeck 25.50
Cuveè Wien / Grüner Velt., Riesling, Pinot Blanc / 6.90

Bruschetta Pomodoro V

Get. Bratscheiben mit San Marzano Tomaten, Parmesan & Pesto 12.50
Weingut Rosenberg Altdorf / Pinot Grigio / 8.90

Bruschetta Hummus con verdure grigliata V

Get. Bratscheiben mit Hummus und Grillgemüse Pesto 12.50
HARU ROSE / Garnacha, Monastrell, Syrah / 7.60

Bruschetta con Lardo

Get. Bratscheiben mit Knoblauchöl, Lardo 13.50
Weingut Rosenberg Altdorf / Pinot Grigio / 8.90

Burrata Caprese V

San Marzano Tomaten, Burrata, Rucola, Balsamico reduktion 18.50
mit Rohschinken 22.50
No Sex / Riesling / 7.10

Carpaccio di manzo Surf & Turf

Rindscarpaccio, Crevetten vom Grill, Parmesan,
Cherrytomaten Rucola, Zitrone 27.50
Cuveè Wien / Grüner Velt., Riesling, Pinot Blanc / 6.90

Tartarè di manzo

Rindstartar mit Oliven, Kapern, Gurke, Zwiebeln, Toast Klein 21.50
Gross 29.50
Rosamati/ Syra/Toscana / 7.60



Sommer Salate:

Insalata con pesce fritto

Grosser gem. Salat Teller mit Zander-Fischknusperli Tartar Sauce 28.50
Cuveè Wien / Grüner Velt., Riesling, Pinot Blanc / 6.90

Insalata con gamberti al limone

Grosser gem. Salat Teller mit Crevetten am Zitronengrasspiese vom Grill 29.50
No Sex/ Riesling / 7.10

Insalata con patata dolce V

Grosser gem. Salat mit Süsskartoffel aus dem Ofen, gefüllt mit Burrat 27.50
Cuveè Wien / Grüner Velt., Riesling, Pinot Blanc / 6.90

Pasta, Risotto

Ravioli all` aglio selvatico V

Raviolo gefüllt mit Bärlauch an Gryersauce, Ofentomaten & Rucola 25.00
Cuveè Wien / Grüner Velt., Riesling, Pinot Blanc / 6.90

Risotto Asparagi con pesce

Spargel-Risotto mit Streifen der Attinghauser Lachs-Forelle 28.00
HARU ROSE / Garnacha, Monastrell, Syrah / 7.60

Risotto all` aglio selvatico

Bärlauch-Risotto, Mascarpone& Rucola 26.00
Cuveè Wien / Grüner Velt., Riesling, Pinot Blanc / 6.90

Gnocchi di barbabietola

Randen-Gnocchi, Avocado-Pesto, Pinienkernen& Rucola 24.50
Hotter Cuvee / Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah / 7.20

Gnocchi allo zafferano

Safran-Gnocchi mit Salbeibutter& Kirschtomaten 26.50
HARU ROSE / Garnacha, Monastrell, Syrah / 7.60



Hauptgänge

Weinempfehlung

Duetto di pesce svizzero	33.50
Felchen und Lachs Forelle aus Schweizer Seen, Spargelrisotto & Gemüse Lugana/ Trebbiano di Lugana/ 6.80	
Lucioperca con lenticchie	37.50
Grillierter Zander an Belugalinsen, Salsa Verde & buntes Gemüse No Sex/ Riesling / 7.10	
Cordon bleu con ossa	35.50
Schweins Cordon bleu am Kochen mit mediterranem Gemüse & Country Fries Cuvee Esprit/ Merlot, Zweigelt, Blaufränkisch / 6.80	
Rib Eye Steak Tagliata	45.50
Gebratenes Rib Eye Steak mit Schmorzwiebel an Jus, Country Fries Cubardi / Negramaro / 7.00	
Filetto di agnello alla griglia	39.50
Lammrückenfilet mit Rosmarinkartoffel, Portweinjus & med. Gemüse Cubardi / Negramaro / 7.00	
Guance di vitello	38.50
Geschmorte Kalbsbäggli, Jus, Lila - Kartoffelstock & med. Gemüse Cubardi / Negramaro / 7.00	
Capasanta con Tagliatelle al tartufo	
Jakobsmuschel mit Pasta an Trüffelsauce & schwarzem gehobeltem Trüffel	34.50
Weingut Rosenberg Altdorf / Pinot Grigio / 7.80	



Pizza

Weinempfehlung

Margherita classica

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Basilikum

18.50

Weingut Rosenberg Altdorf / Pinot Grigio / 8.90

Prosciutto cotto classica

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Kochschinken

19.50

HARU ROSE / Garnacha, Monastrell, Syrah / 7.60

Salame classica

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Salami

19.50

No Sex / Riesling / 7.10

Tonno classica

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Thunfisch, Zwiebel

19.50

No Sex / Riesling / 7.10

Parmigiana

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

21.50

Ripasso / Corvina, Rondinell / 7.00

Margherita lusso

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

22.50

No Sex / Riesling / 7.10

Romana

Tomatensauce, Sardellen, Oliven, Kapern, Knoblauchöl, Oregano

21.50

Cubardi / Primitivo Salento / 7.00

Végétariana Croccante **Vegan möglich**

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Gemüse vom Grill, Panko

24.50

Cuvee Hotter/ Cabernet Sauvignon, Merlot, Zweigelt, Syrah / 7.50

Gorgonzola (bianca)

Mozzarella fior di latte, Gorgonzola, Radicchio, Speck

23.50

Cubardi / Negramaro / 7.50



Pizza

Weinempfehlung

Pizza Sonnendeck (auch als Calzone möglich) 24.50

Tomatensauce, Moz. fior di latte, Speck, Schinken, Salami, Zwiebel, scharfe Peperoni

Cubardi / Primitivo Salento / 7.00

Calizza (mezzo-mezzo) 24.50

Mozzarella fior di latte, Spinat, Ricotta / Tomatensauce Rucola, Parmaschinken, Parmesan

Cuvee Hotter/ Cabernet Sauvignon, Merlot, Zweigelt, Syrah / 7.50

Al Crudo e Rucola 27.50

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

Ripasso / Corvina, Rondinell / 7.00

Spiced Picasso 24.50

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

Ripasso / Corvina, Rondinell / 7.00

La Carbonara Siciliana (bianca) 25.50

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

Moretti / Bierra / 6.00

Gamberi zucchini

Mascarpone-Crème, Mozzarella fior di latte, Crevetten, Kirschtomaten, Pesto 27.50

Cubardi / Negramaro / 7.50

Capriciosa 22.50

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, gek. Schinken, Artischocken, Oliven

Ripasso / Corvina, Rondinell / 7.00

Quadro Stagioni 24.50

Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Schinken, Sardelle, Artischocken, Oliven, Zwiebel

No Sex / Riesling / 7.10

Porcini e funghi 27.50

Mascarpone-Creme, Mozzarella fior di latte, Steinpilz, Champions, Rohschinken, Kochschinken

Cubardi / Negramaro / 7.50



Dessert:

Tonkabohnen Panna Cotta

Panna Cotta mit Beeren und Crumble 9.50

Tiramisù

Mascarponecreme, Kaffeelikör, Löffelbiskuit 10.50

Millefoglie

Geschichteter Blätterteil Mit Mascarpone – Orangencreme, Früchten 11.50

Brownie al cioccolato e pistacchio

Schokoladen-Pistazien Brownie, weisser Schokolade und Rahm 12.50

Strudel di mele

Apfelstrudel, Vanillesauce, Rahm 12.50

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, Kokos, Schoggi, Mocca, Vanille,



Bananensplit	
Schokolade/Vanille/Bananen/Schokoladensauce/Rahm	12.50
Coupe Dänemark	
Vanille/Schokoladensauce/Rahm	12.50
Coupe Berries	
Joghurt-Waldbeer/Blau-Him-Brombeeren/Rahm	13.50
Coupe Nüssli	
Haseluss/Kokos/Schoggi/M&M`s/Rahm	13.50
Coupe Malibu	
Cocos/Mango/Raffaello-Kugel/Malibu/Rahm	13.50
Coupe Crunchi	
Joghurt-Erdbeerglace/Bananen/Chrunch/Natur Joghurt/Honig/Rahm	13.50
Sonnendeck Eiskaffee	
Vanille/Mocca/Kaffeelikör/Kaffee/Rahm	11.50
Affogato al Caffè	
Vanilleglace/heisser Espresso	7.50
El Apricot	
Aprikosensorbet/Vieille Apricot	9.50
El Poire	
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	5.50
Rivella Blau/ Rot 0,3l	5.50
El Toni Mate	6.00
Zämä	6.50
Passionsfruchtschorle	6.50
Apfelschorle 0,5l	6.00
Fizzy Mandarine	5.50
Fizzy Himbeere	5.50
Fizzy Blaubeere	5.50
Fritzlimonade	
Cola, Cola Zuckerfrei	5.50
Orangenlimonade	5.50
Rhababerschorle	5.50

Thomas Henry	5.50
Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale, Ginger Beer	

Apéritive

Hugo	11.00
Aperol Spritz	11.00
Pimms	11.00
Negroni	13.00
Wildberry Lilet	11.00
Martini	8.00
Campari Soda/ Orange	9.50
Rose prosecco on Ice	8.00