



Antipasti/ Vorspeisen

Weinempfehlung

Zuppa di zucca

Kürbiscremesuppe mit Kernöl, Croutons & Kürbiskern 13.50

Weingut Rosenberg Altdorf / Pinot Grigio / 7.80

Bruschetta Pomodoro V

Get. Bratscheiben mit San Marzano Tomaten, Parmesan & Pesto 12.50

Weingut Rosenberg Altdorf / Pinot Grigio / 8.90

Insalata autunnale V

Herbstsalat garniert mit Ei, Speck & Trauben 13.50

HARU ROSE / Garnacha, Monastrell, Syrah / 7.60

Insalata di barbabietole

Ringelranden, Burrata, Rucola, Wallnuss 18.50

No Sex / Riesling / 7.10

Vitello Tonnato

Feines Kalbsfleisch mit Thunfischsauce, Kapern, Oliven, Zwiebeln 21.50

No Sex / Riesling / 7.10

Carpaccio di Cervo

Hirschfilet dünn aufgeschnitten, Parmesan, Feigen, Rucola, Nuss 22.50

Cuveè Wien / Grüner Velt., Riesling, Pinot Blanc / 6.90

Tartarè di manzo

Rindstartar mit Oliven, Kapern, Gurke, Zwiebeln, Toast Klein 21.50

Rosamati/ Syra/Toscana / 7.60

Gross 29.50

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten Informieren Sie sich bitte beim Servicepersonal

Deklaration: Rind-Irland, Lamm-Irland/Neuseeland, Schwein-Schweiz, Poulet-Schweiz, Crevetten-Vietnam, Lachsforelle-Schweiz/Uri, Felchen-Schweiz, Brot-Schweiz



Sommer Salate:

Insalata con pesce fritto

Herbstsalat mit Zander-Fischknusperli Tartar Sauce 28.50
Cuveè Wien / Grüner Velt., Riesling, Pinot Blanc / 6.90

Insalata con zucca V

Hernstsalat mit Kürbis aus dem Ofen & Burrata 27.50
Cuveè Wien / Grüner Velt., Riesling, Pinot Blanc / 6.90

Insalata con cotoletta di cervo

Herbstsalat mit Rehplätzli 31.00
Cuvee Esprit/ Merlot, Zweigelt, Blaufränkisch / 6.80

Pasta, Risotto

Ravioli di zucca V

Kürbisravioli, Kürbiswürfel, Butter & Cranberry 26.00
Lugana/ Trebbiano di Lugana/ 7.10

Gnocchi colorati e gorgonzola V

Bunte Gnocchi mit Gorgonzola Birne & Nuss 26.00
Lugana/ Trebbiano di Lugana/ 7.10

Ragù di funghi con canederli di pane V

Waldpilz Ragout mit gebratenem Serviettenknödel, Rorkraut & Rosenkohl 27.00
Lugana/ Trebbiano di Lugana/ 7.10

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten Informieren Sie sich bitte beim Servicepersonal
Deklaration: Rind-Irland, Lamm-Irland/Neuseeland, Schwein-Schweiz, Poulet-Schweiz,
Crevetten-Vietnam, Lachsforelle-Schweiz/Uri, Felchen-Schweiz, Brot-Schweiz



Hauptgänge

Weinempfehlung

Duetto di pesce svizzero 33.50

Felchen und Lachs Forelle aus Schweizer Seen, Parmesanrisotto & Gemüse

Lugana/ Trebbiano di Lugana/ 7.10

Cordon bleu con osso 35.50

Schweins Cordon bleu am Knochen, Country Fries & med. Gemüse

Cuvee Esprit/ Merlot, Zweigelt, Blaufränkisch / 6.80

Tonno Tataki 37.50

Thunfisch im Sesammantel, auf Kartoffel-Wasabi Stock, Ingwer, Sojareduktion

No Sex/ Riesling / 6.80

Cotoletta di cervo 37.50

Rehschnitzel mit Spätzle und klassischen Wildbeilagen

Cubardi / Negramaro / 7.00

Entrecote di cervo 37.50

Hirschentrecote mit Spätzle und klassischen Wildbeilagen

Cubardi / Negramaro / 7.00

Pepe di capriolo 37.50

Rehpfeffer mit Spätzle und klassischen Wildbeilagen

Cubardi / Primitivo / 6.70

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten Informieren Sie sich bitte beim Servicepersonal

Deklaration: Rind-Irland, Lamm-Irland/Neuseeland, Schwein-Schweiz, Poulet-Schweiz, Crevetten-Vietnam, Lachsforelle-Schweiz/Uri, Felchen-Schweiz, Brot-Schweiz



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, Birne, Nuss, Speck 23.50

Cubardi / Negramaro / 7.50

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten Informieren Sie sich bitte beim Servicepersonal

Deklaration: Rind-Irland, Lamm-Irland/Neuseeland, Schwein-Schweiz, Poulet-Schweiz,
Crevetten-Vietnam, Lachsforelle-Schweiz/Uri, Felchen-Schweiz, Brot-Schweiz



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

Pizza Fiorentina 24.50

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Spinat, Schinken, Ei

[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

Capricciosa 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

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

[Cubardi](#) / [Negramaro](#) / 7.50

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten Informieren Sie sich bitte beim Servicepersonal

Deklaration: Rind-Irland, Lamm-Irland/Neuseeland, Schwein-Schweiz, Poulet-Schweiz, Crevetten-Vietnam, Lachsforelle-Schweiz/Uri, Felchen-Schweiz, Brot-Schweiz



Dessert:

Tonkabohnen Panna Cotta

Panna Cotta mit Beeren und Crumble 9.50

Tiramisù

Mascarponecreme, Kaffeeликör, Löffelbiskuit 10.50

Torta alle noci

Nusstorte 11.50

Brownie al cioccolato e nocciola

Schokoladen-Baumnuss Brownie, Vanilleeis und Rahm 12.50

Strudel di mele

Apfelstrudel, Vanillesauce, Rahm 12.50

Tartufo Gelato (Eisdessert aus Kalabrien)

Limetten Sorbet, 9.50

Nougat-Schokolade 9.50

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,

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten Informieren Sie sich bitte beim Servicepersonal
Deklaration: Rind-Irland, Lamm-Irland/Neuseeland, Schwein-Schweiz, Poulet-Schweiz,
Crevetten-Vietnam, Lachsforelle-Schweiz/Uri, Felchen-Schweiz, Brot-Schweiz



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

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten Informieren Sie sich bitte beim Servicepersonal
Deklaration: Rind-Irland, Lamm-Irland/Neuseeland, Schwein-Schweiz, Poulet-Schweiz,
Crevetten-Vietnam, Lachsforelle-Schweiz/Uri, Felchen-Schweiz, Brot-Schweiz



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

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten Informieren Sie sich bitte beim Servicepersonal
Deklaration: Rind-Irland, Lamm-Irland/Neuseeland, Schwein-Schweiz, Poulet-Schweiz,
Crevetten-Vietnam, Lachsforelle-Schweiz/Uri, Felchen-Schweiz, Brot-Schweiz