



Antipasti/ Vorspeisen

Weinempfehlung

Bruschetta classica

getoastete Brotscheiben mit Tomaten, Kräutern und Parmesan 10.50

Weingut Rosenberg Altdorf / Pinot Grigio / 7.50

Bruschetta funghi porcini

getoastete Brotscheiben mit Steinpilzen und Parmesan 12.50

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

Vitello Tonnato

fein geschnittenes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce und Kapern 18.50

Cubardi / Primitivo / 6.50

Polipo in due modi

Tintenfisch auf zwei Arten, kalt und Warm 19.50

No Sex / Riesling 2017 / 6.80

Tartarè di manzo

Rindstartar mit Oliven, Kapern und Zwiebeln Klein 19.50

Bardolino / Corvina, Rondinella, Molinara / 6.50 Gross 28.50



Vorspeisen-Salate

Insalata verde

Grüner Salat mit Hausdressing

8.00

Insalata mista

Gemischter Salat mit Hausdressing

9.00

Burratina e pomodoro con pesto di basilico

Burratina und Tomaten mit Basilikumpesto und Rucola

16.50

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

Vegetarisch

Weinempfehlung



Hamburger con Lenticchie gialle

Burgerbrötchen gefüllt mit hausgemachtem Linsen-Patty 22.50
Avocado-creme, Rote Zwiebel und Tomate mit Salat

Cuvee Esprit / Merlot, Zweigelt / 6.80

Risotto ai mirtilli e scamorza

Risotto mit Heidelbeeren und geräuchertem Scamorza 21.50

HARU ROSE / Garnacha, Monastrell, Syrah / 6.80

Linguine al burro alle erbe

Pasta in Butter und frischen Kräutern aus den eigenen Beeten 19.50

Cuvee Esprit / Merlot, Zweigelt / 6.80

Pizza Végétariana Croccante

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, saisonales Gemüse vom Grill 23.00

Cuvee Esprit / Merlot, Zweigelt / 6.80

Margherita lusso

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

No Sex / Riesling / 6.80



Sommer Salate:

Weinempfehlung

Insalata mista con croque di Lucciperca

Grosser gem. Salatteller mit Zanderknusperli, Tartaresauce 26.50

La Marimorena Rias Baixas / Albarino Traube / 6.80

Insalata mista con Filetti di Pollo

Grosser gem. Salatteller mit Poule streifen 24.50

No Sex / Riesling / 6.80

Insalata mista con gamberetti

Grosser gem. Salatteller mit Riesen Crevetten 29.50

Rosenberg, Altdorf / Pinot Grigio / 7.50

Pasta:

Gnocchi al gorgonzola, pancetta e noci

hausg. Gnocchi in Gorgonzolasauce mit Panceta und Caram. Wallnüssen 22.50

Sofè DOC / Nero d Avola / 7.00

Linguine al burro alle erbe

Pasta in Butter und frischen Kräutern aus den eigenen Beeten 19.50

Cuvee Esprit / Merlot, Zweigelt / 6.80

Linguine all olio con gamberetti

Pasta in Knoblauchöl, frische Petersilie, Noilley Prat 28.50

Cherrytomaten und Riesencrevetten

Cuvee Esprit / Merlot, Zweigelt / 6.80

Fisch:

Weinempfehlung



Bistecca di Tonno con patata primaverile e pok choi

Thunfischsteak rosa gebraten mit Bratkartoffel und Pok Choi

34.50

[HARU ROSE](#) / [Garnacha, Monastrell, Syrah](#) / 6.80

Pesce grigliato del lago Uri (Fischerei Arnold/Seedorf)

Fisch aus dem Urnersee grilliert mit med. Salsa und Parmesanrisotto, Gemüse 29.50

[La Marimorena Rias Baixas](#) / [Albarino](#) / 6.80

Polipo alle grigliata con patate arrosto e panna acida.

Gegrillte Tintenfischtentakeln mit Bratkartoffel und med. Gemüse

29.50

[HARU ROSE](#) / [Garnacha, Monastrell, Syrah](#) / 6.80



Fleisch:

Filetti di manzo alle erbe del mediterraneo

Rind Entrecôte mit Kalbsjus, Rucola, Cherrytomaten, Parmesanrisotto 38.00
Cuvée Esprit / Merlot, Zweigelt, Blaufränkisch / 6.80

Carrè di agnello grigliato con patate arrosto e melanzana

Grillierte Lammracks an Thymianjus, Bratkartoffel und gebratenes Gemüse 37.00
Bosco Agostino / Barbera / 7.50

Petto di pollo al limone con pasta alle erbe e insalata

Poulet Brust an Zitronensauce, Kräuterpasta und Zucchini 29.00
Cubardi / Negramaro / 7.00



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, Panko 23.50

Cuvee Esprit / Merlot, Zweigelt / 6.80

Spinaci

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Spinat, Zwiebel und Ei 23.50

Cubardi / Negramaro / 7.00

Gorgonzola

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Gorgonzola, Zwiebel, Schinken 23.50

Cubardi / Negramaro / 7.00

Prosciutto porcini con rucola

Tomatensauce, Mozzarella, Steinpilz, gek. Schinken, Mascarpone, Rucola 24.50

Pizza Sonnendeck

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

Salami Zwiebel, scharfe Peperoni 24.50

Cubardi / Primitivo Salento / 6.50



Pizza

Weinempfehlung

Al Crudo e Rucola

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Parmaschinken,
Rucola, Cherrytomaten und Parmesan 25.50

[Bosco Agostino / Barbera / 7.50](#)

Roma

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, gekochter Schinken und Pilze 19.50

[Cubardi / Primitivo Salento / 6.50](#)

Spiced Picasso

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, scharfe Salami und Chili Honig 25.00

[Tenuta St. Antonio/Ripasso / Corvina, Rondinell / 7.00](#)

La Carbonara Siciliana

Mozzarella fior di latte, Pancetta, Gorgonzola, Zwiebel und Ei 24.50

[Moretti / Bierra Siciliana / 6.50](#)

Amore del Mare

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Meeresfrüchte, Oliven und Zwiebel 25.00

[La Marimorena Rias Baixas / Albarino / 6.80](#)

Napoli

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Sardellen, Oliven und Kapern 19.50

[Cubardi / Primitivo Salento / 6.50](#)



Dessert:

Tiramisu

Hausgemachter Italienischer Klassiker

9.50

Panna Cotta

Panna Cotta mit Beeren

9.50

Millefoglie con frutti di bosco

Knusprig gebackener Blätterteig mit Mascarponecreme und Beeren

11.50

Soufflét semi-congelato con liquore

Halbgefrorenes Soufflé mit Grand Manier

9.50

Glace

1 Kugel 4.0

2 Kugel 7.00

3 Kugel 9.50

Unsere Sorten:

Himbeer, Mango, Passionsfrucht, Joghurt-Waldbeer, Limone, Haselnuss, Snicker`s, Raffaello, Kinder-Schoggi, Mocca, Vanille, Schokolade

Fragen Sie nach aktuellen Sorten bei unserem Serviceteam, wir haben immer wechselnde Sorten von der Regionalen Gelateria Rotonda, Stefan Bucher.



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 0,5l	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
Grape Apple Cider «Sepp»	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	
Apfel-Kirsch-Holunder	
Rhababerschorle	

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