



Weinempfehlung

Antipasti/ Vorspeisen

Insalata verde

Grüner Salat mit Hausdressing

8.00

Insalata mista

Gemischter Salat mit Hausdressing

9.50

Burrata e pomodori con Avocado

San Marzano Tomate, Avocado, Burrata, Basilikum

16.50

Bruschetta classica

getoastete Brotscheiben mit Tomaten, Kräutern und Parmesan

10.50

Weingut Rosenberg Altdorf / Pinot Grigio / 7.50

Meeresfrüchtesalat

Meeresfrüchtesalat mit Pulpo, Crevetten, Tomaten, Gurke, Paprika

0

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

Rindstatar mit Oliven, Kapern, Gurke und Zwiebeln

Klein 19.50

Bardolino / Corvina, Rondinella, Molinara / 6.50

Gross 28.50



Vegetarisch/Pasta

Weinempfehlung

Risotto mirtili con funghi

Risotto mit Heidelbeeren und Pilzen

21.50

HARU ROSE / Garnacha, Monastrell, Syrah / 6.80

Ravioli con asparagi

Ravioli mit Spargel in Kräuter-Butter

23.50

No Sex / Riesling / 6.80

Pizza Végétariana Croccante

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, saisonales Gemüse vom Grill

23.00

Cuvee Esprit / Merlot, Zweigelt / 6.80

Pizza Margherita lusso

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, San Marzano Tomate

Burrata und Basilikum

21.50

No Sex / Riesling / 6.80

Focaccia caprese

San Marzano Tomate, Mozzarella, Basilikum

20.50

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



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 spiedini di citronella

Grosser Salatteller mit Crevetten am Zitronengras spies

28.50

Cuvee Esprit/ Merlot, Zweigelt, Blaufränkisch / 6.80

Insalata pollo fritto

Grosser Salatteller mit Pouletbrust im Speckmantel

26.50

La Marimorena Rias Baixas / Albarino Traube / 6.80



Fisch:

Svizzero pesce griglia

Fisch von Schweizer Gewässern grilliert mit Spargelrisotto, Gemüse

29.50

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

Tonno TATAKI

Thunfisch rosa gebraten in Sesam mit Wasabipüree und Ingwer

36.00

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

Pulpo griglia con Salsa Canari

29.50

Tintenfisch vom Grill mit Meersalzkartoffel, Gemüse

[No Sex](#) / [Riesling](#) / 6.80

Gamberetti spiedini di citronella è Limoncello

34.50

Crevetten auf Zitronengrasspiess auf Tagliatelle, Limoncello Sauce

[No Sex](#) / [Riesling](#) / 6.80



Fleisch:

Entrecote di manzo con salsa mediteranea	39.00
Rind Entrecôte vom Urner Rind auf mediterraner Sauce mit Meersalzkartoffel, Gemüse	
<i>Cuvee Esprit/ Merlot, Zweigelt, Blaufränkisch / 6.80</i>	
Petto di pollo alla griglia, ravioli asparagi	28.50
Pouletbrust im Speckmantel mit Spargelravioli	
<i>Cubardi / Negramaro / 7.00</i>	
Cordon bleu con gorgonzola	
Schweinscordon bleu mit Gorgonzola, Country Fries, Gemüse	31.50
<i>Cuvee Esprit/ Merlot, Zweigelt, Blaufränkisch / 6.80</i>	
Mascella di manzo	
Rindsbäggli vom Urner Rind, Kartoffel-Randen Püree	34.50
<i>Cuvee Esprit/ Merlot, Zweigelt, Blaufränkisch / 6.80</i>	

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, Knoblauchöl, Oregano 18.50

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, Radicchio, Speck 22.50

Cubardi / Negramaro / 7.00



Pizza

Weinempfehlung

Al Crudo e Rucola

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

25.50

[Bosco Agostino / Barbera / 7.50](#)

Gamberi zucchini

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

25.50

[Cubardi / Negramaro / 7.00](#)

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, Basilikum

21.50

[Moretti / Bierra Siciliana / 6.50](#)

Primavera-asparagi (bianca)

Mozzarella fior di latte, 4-Käsecream, Spargel

22.50

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

Peperoni-rosso

Paprika-creme, Mozzarella di buffala, Kapern, oliven, salami

23.50

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



Dessert:

Panna Cotta

Panna Cotta mit Beeren 9.50

Calzone al cioccolato e banana

Schoggi-Calzone mit Bananen 13.50

Calzone al mascapone e mirtili

Mascapone Calzone mit Blaubeeren 13.50

Tiramisu

Mascarponecreme, Kaffeelikör, Löffelbiskuit 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