



Antipasti/ Vorspeisen

Weinempfehlung

Insalata verde

Grüner Salat mit Hausdressing

8.50

Bruschetta

getoastete Brotscheiben mit Tomatenwürfel, Kräuter Pesto und Parmesan

10.50

Weingut Rosenberg Altdorf / Pinot Grigio / 7.50

Bruschetta funghi porcini

getoastete Brotscheiben mit Steinpilzwürfel, Kräuter, Parmesan

13.50

Weingut Rosenberg Altdorf / Pinot Grigio / 7.50

Burrata e pomodori con Avocado

San Marzano Tomate, Avocado, Zwiebel, Burrata, Basilikum Pesto

16.50

Cuveè Wien / Grüner Velt., Riesling, Pinot Blanc / 7.50

Formaggio di capra

Ziegenkäse im Speckmantel, Rucola, frischen Feigen

17.50

Biancolo/ Toscana/ Chardonnay, Trebbiano / 6.90

Vitello Tonnato

Feines Kalbsfleisch mit Thunfischsauce, Kapern, Oliven, Zwiebel

19.50

Cuveè Wien / Grüner Velt., Riesling, Pinot Blanc / 7.50

Tartarè di manzo

Rindstartar mit Oliven, Kapern, Gurke, Zwiebeln, Toast

Klein 19.50

Bardolino / Corvina, Rondinella, Molinara / 6.50

Gross 28.50



Suppen

Weinempfehlung

Zuppa di pomodoro bianco

Weisse Tomatensuppe, aus der Essenz der Tomate 10.50

Bardolino / Corvina, Rondinella, Molinara / 6.50

Zuppa di mele, curry e cocco

Apfel-Cocos-Curry Suppe 10.50

No Sex / Riesling / 6.80

Pasta, Risotto

Tagliatelle saggio

Salbeibutter, Feta, getrockneten Tomaten, Rucola, Chili 22.50

HARU ROSE / Garnacha, Monastrell, Syrah / 6.80

Risotto varianti alla Parmigiana

Risotto mit Parmesan in verschiedenster Form 25.50

HARU ROSE / Garnacha, Monastrell, Syrah / 6.80

Risotto nero con pulpo griglia

Risotto mit Sepiatinte, Chorizo und grilliertem Pulpo 27.50

HARU ROSE / Garnacha, Monastrell, Syrah / 6.80



Weinempfehlung

Foccacia:

Foccacia classico

mit Rosmarin und Olivenöl

10.50

No Sex / Riesling / 6.80

Foccacia crude e rucola

Rucola, Rohschinken, Kirsch Tomate, Vier-Käsesauce

23.50

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

Foccacia caprese

San Marzano Tomate, Mozzarella di bufala, Basilikum

21.50

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

Sommer Salate:

Insalata con pesce fritto

Grosser gemischter Salatteller mit Fischknusperli Tartar Sauce

27.50

La Marimorena Rias Baixas / Albarino Traube / 6.80

Insalata gamberetti spiedini di citronella

Grosser Salatteller mit Crevetten am Zitronengrasspiess

28.50

Cuvee Esprit/ Merlot, Zweigelt, Blaufränkisch / 6.80

Insalata con pezzi di manzo

Grosser gemischter Salatteller mit Rindfleischstreifen

28.50

Cubardi / Negramaro / 7.00



Fisch:

Weinempfehlung

Svizzero pesce griglia 29.50

Fisch aus Schweizer Seen, gebraten, Thymiansauce, Bratkartoffel, med. Gemüse

Biancolo/ Toskane/ Chardonnay, Trebbiano/ 6.90

Trota Salmonata di Uri 34.00

Lachsforellenfilet der Gebrüder Baumann (Attinghausen), Erbsenpüree,
Tomaten-Oliven Chutney

HARU ROSE / Garnacha, Monastrell, Syrah/ 6.80

Gamberetti spiedini di citronella è Limoncello 34.50

Crevetten auf Zitronengrasspiess, Tagliatelle, Limoncello-Sauce

No Sex/ Riesling / 6.80

Fleisch:

Entrecote di manzo 43.00

250g Rind Entrecôte vom Urner Rind, Rosmarinkartoffel, mediterranes Gemüse

Cuvee Esprit/ Merlot, Zweigelt, Blaufränkisch / 6.80

Scaloppa di vitello 34.50

Kalbsplätzli an Jus, Parmesan Risotto, Tomaten-Zuchetti Gemüse

Cubardi / Negramaro / 7.00

Cordon bleu con gorgonzola, pera e noce 32.50

Schweins Cordon bleu mit Gorgonzola, Birne, Walnuss gefüllt,
Country Fries, mediterranem Gemüse

Thomas Lehner No2 / Zweigelt / 7.00

Carre di agnello e Polenta cremosa 35.50

Lammracks, cremiger Polenta, mediterranem Gemüse

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 23.00

Cuvee Esprit / Merlot, Zweigelt / 6.80

Marinara

Tomatensauce, Knoblauchöl, Oregano 18.50

Cubardi / Primitivo Salento / 6.50

Napoli

Tomatensauce, Sardellen, Oliven, Oregano 19.50

Cubardi / Primitivo Salento / 6.50

Calizza (mezzo-mezzo)

Mozzarella fior di latte, Spinat, Ricotta / Tomatensauce

Rucola, Parmaschinken, Parmesan 24.50

Cubardi / Negramaro / 7.00

Pizza Sonnendeck (auch als Calzone möglich)

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

Salami, Zwiebel, scharfe Peperoni 24.50

Cubardi / Primitivo Salento / 6.50

Gamberi zucchini

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

Cubardi / Negramaro / 7.00

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, Kirschtomaten und Parmesan

25.50

[Bosco Agostino / Barbera / 7.50](#)

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 / 6.50](#)

Parmigiana

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

21.50

[Cubardi / Negramaro / 7.00](#)

Quadro formaggi

Mozzarella fior di latte, Gorgonzola, Parmesan, Büffelmozzarella

22.50

[Cubardi / Negramaro / 7.00](#)

Consiglia il pizzaiolo Vincenzo:

Primavera

Mascarpone-Creme, Mozzarella fior di latte, Spargel, Kochschinken, Rohschinken

23.50

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

Porcini tartufo

Crema di tartufo, Mozzarella fior di latte, Steinpilz, Rucola, Trüffelöl, Tomate

26.50

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

Peperoni-rosso

Paprika-Creme, Mozzarella di buffala, Salami, Oliven, Kapern

24.50



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

Dessert:

Panna Cotta

Panna Cotta mit Beeren, Kardamon, Macadamia 10.50

Tiramisu

Mascarponecreme, Kaffeelikör, Löffelbiskuit 10.50

Toblarone Mousse

Beeren, Minze 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



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	
Snickers/Raffaello/Haselnuss/M&M`s/Rahm	13.50
Coupe Malibu	
Raffaello/Mango/Raffaello`s/Malibu/Rahm	13.50
Coupe Crunchi	
Joghurt-Erdbeerglace/Bananen/Ch crunch/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	
Birnsorbent/Vieille Poire	9.50



Getränke:

Biere vom Fass

Einsiedler 0,2l	4.10
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	5.80
Moretti 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
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
Rivella Blau/ Rot 0,3l	5
El Toni Mate	6
Zämä	6
Apfelschorle 0,5l	6
Fizzy Mandarine	5
Fizzy Himbeere	5
Fizzy Blaubeere	5
Fritzlimonade	
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
Wildberry Lilet	9,50
Martini	7.50
Campari Soda/ Orange	9.50
Rose prosecco on Ice	8