



Antipasti

Insalata Mista - Italienische Sauce **11** *vegy*

Insalata Caprese **13** *vegy*

Büffelmozzarella, Tomaten, Hausgemachtes
Pesto Genovese

Carpaccio di Bresaola **19/35**

Dünn geschnittener Bresaola mit Rucola,
Parmesankäse und Balsamico-Creme

Cozze al Vermentino **14/25** *glutenfrei*

Muscheln in Weißwein gegart, mit Knoblauch
und Petersilie

Primi

Linguine alla Carbonara **22**

Wie das Originalrezept verwenden wir
Guanciale eine luftgetrocknete und gewürzte
Schweinebacke, Pecorino-Käse, schwarzen
Pfeffer, Eigelb

Penne alla Bolognese **22**

Mit unserem Bolognese Ragout

Pizzoccheri alla Valtellinese **22** *vegy glutenfrei*

Buchweizennudeln mit Wirsing, Kartoffeln und
Käse. Köstlich!!!

Penne all'Arrabbiata **18** *vegy pikant*

Mit unserer pikanten Tomatensauce

Aglio, Olio e Peperoncino **16** *vegy pikant*

Ein Klassiker, Linguine, Knoblauch,
Natives Olivenöl und Chilischote

Secondi

Paniertes Poulet Streifen **24**

“Southern Style” knusprige Panade
Serviert mit Pommes frites und Sauce Tartare

Paniertes Schweineschnitzel **26**

mit Gemüse und Pommes frites

Tessiner Salsiccia “Luganica” **22**

Bratwurst mit Pommes frites und
hausgemachter Zwiebelmarmelade

Dolci

Tiramisù **9**

Der Klassiker

Panna Cotta **8**

mit frischem Obstsalat
oder Sauce zum auswählen

Crema Catalana **7**

Creme mit Zitrone und knackiger
Karamellkruste

Glace **3.5**

Schokolade, Vanille, Erdbeere Waldbeere und
Haselnuss

Von Migis Schoggi-Gädäli, Kerns

Dieses Menü wird von 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr serviert.

Herkunft von Fleisch: Schwein: Schweiz

Poulet: Schweiz

Rind: Italien

Bei Fragen zu Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

Alle unsere Preise enthalten die Mehrwertsteuer von 7,7%