

antipasti

pro 100 gramm als hauptspeise empfehlen wir ca. 250g pro person	10.50
pro portion oliven, cherrytomaten, teufelshörnli oder parmesan	6.50

focaccia

	klein	mittel	gross
coppa olivenpesto, tomaten, rucola	9.50	12.90	17.90
salame hüttenkäse-gurken, aubergine, salat	9.50	12.90	17.90
provolone salsa piccante, zucchetti, rucola	9.50	12.90	17.90
vegan caponata, peperoni, tomaten-gurken, spinat	9.50	12.90	17.90

suppen

	klein	normal
vegi, saisonal, oft vegan	9.50	12.00

salate

	klein	normal
blattsalat	9.50	16.00
»antipasti« mit pomodori secci & oliven, blattsalat	12.50	19.00
»avocado« avocado, zitrone, blattsalat		18.00
»funghi« gebratenen champignons (CH), avocado, blattsalat		20.50
»capra« chèvrier (ziege) mit honig überbacken, karamalisierte baumnüsse, blattsalat		22.50
»pollo« thaicurry-pouletbruststreifen (CH), avocado, blattsalat, sauerrahm-ingwerdip		22.50
»gamberetto« chili-knoblauch-gambas (vtn, zertifiziert), blattsalat		27.50
»filetto« rindsfiletstreifen (CH), mariniert mit frischen kräuter, blattsalat, chimichurri-sauce		29.50
»burrata« auf lauwarmen gemüsesalat an orange-honig-koriandersamen-dressing	15.50	21.50
tagessalat unser service informiert dich gerne	12.50	19.00

carpaccio

	normal
pulpo cremolata, limetten, rucola	19.50
bresaola parmesan, zitrone, rucola	22.50
parma dolce (14 monate gereift) parmesan, zitrone	21.50

tatar

	klein	normal
vom rind aus der region metzgerei ueli zeller, herisau	23.50	32.00
an einer sashimimarinade auf einem wasabi-grüntee-spiegel mit rucola und äpfel		

al forno

	primi secondi
gambas, al ajillo geschält, mit chili und knoblauch, (vtn - zertifiziert)	18.50 28.00
parmigiana auberginenlasagne mit tomaten, parmesan und mozzarella (15 min)	16.50 26.00
feta al forno mit chili, cherrytomaten und zwiebeln (15 min)	12.50 22.00
caponata sizilianisches ratatouille, überbacken mit scamorza	15.50 25.00

aus unserer pastawerkstatt

	primi secondi
ragù alla bolognese (nicht laktosefrei)	20.00 23.50
blattspinat-gorgonzola	19.00 22.50
birnen-safransauce	19.00 22.50
al burro con salvia	16.00 19.50
büffelmozzarella und cherrytomatensauce	21.00 24.50
burrata mit picanter cherrytomatensauce	22.00 25.50
all`amatriciana (speck, tomate, peperoncino, pecorino)	16.00 19.50
pomodoro oder carbonara	16.00 19.50
tagliatelle, spaghetti oder mangold-ricotta-ravioli (+ 4.00)	

tavolata ab 4 personen, preis pro person

die gerichte werden auf platten in die tischmitte serviert. jeder hat einen teller und schöpft sich von dem was ihn «gluschtet». hier eine auswahl, die durchaus leicht variieren kann.

tavolata als vorspeise antipasti platte, caponata, ricotta al forno und gambas al ajillo 18.50

pasta-tavolata spaghetti carbonara, tagliatelle all`amariciana, tagliatelle spinat-gorgonzola, ravioli al burro con salvia 29.50

piccola von den antipasti zur salatschüssel, zum hauptgang folgen zweierlei spaghetti sowie tagliatelle, zum abschluss eine feine dessertvariation. 45.50

spezial von den antipasti, salatschüssel, caponata, ricotta al forno, cozze, zweierlei spaghetti und tagliatelle bis zur dessertvariation. (a discrétion) 54.50

deluxe von den antipasti, salatschüssel, caponata, ricotta al forno, pulpo, tatar, cozze & gambas al ajillo, dann spaghetti, tagliatelle und ravioli bis zur dessertvariation. (a discrétion) 66.50

dessert

caffé gourmand	caffé oder espresso mit 3 kleinen seelenschmeichlern		12.50
schokoladenküchlein	mit flüssigem kern, dazu hausgemachtes glace nach wahl		14.50
variation best of focacceria	— ab 2 personen, preis pro person		13.50
amaretti	gefüllt mit viel schokolade		3.50
schokoladenkugel mit kokos	vegan		4.00
brownie, zitronen- oder baumnuss-tartelette			5.00
spanischer schokoladenkuchen	mit dörriprikosen		5.50
cheesecake	mit hausgemachten glace nach wahl	ohne 6.50	10.50
toblerone-schokoladenmousse		klein 5.50	10.50
tiramisù classico oder spezial	nach saison		10.50
panna cotta	mit orangenragout (wir verwenden agar-agar)		10.50
glace: sauerrahm, mango-passionsfrucht oder dörriprikose		je kugel	4.50

caffè (illy) alle auch koffeinfrei erhältlich

espresso, ristretto (macchiato)		4.50
caffé crema		4.50
espresso doppio		5.80
caffé latte (schale)		4.90
cappuccino		4.90
latte macchiato		5.90
caffé freddo		6.00
caffé coretto (mit grappa) oder caffè baileys		7.50

tee (làrt du the) «bio» / latte «appenzell»

	tasse	krug
minze «medina», verveine oder citronelle	4.90	7.50
schwarztee «english breakfast»		
rooibos lynn oder rooibos vanille		
yasmin oder grüntee «sencha fuji»		
früchtete		
frische minze	5.50	
frischer ingwer-zitronengraste mit honig	6.00	
chai latte hausgemacht	6.00	
ovo oder schoggi (warm/kalt)	4.90	



unser versprechen

leidenschaft und freude am besonderen geschmack ist unser beweggrund. wir verwenden neben unseren sorgfältig gewählten italienischen spitzenprodukten, ausschliesslich frische saisonale produkte aus der region. wo immer es möglich ist, unter einhaltung des kürzesten transportweges verwenden wir viel bio, bio-freilandeier von markus gantenbein und frisches schweizer fleisch. bei uns ist alles hausgemacht, das braucht viel zeit und jedes mal auch etwas glück.
