

dessert unser service informiert dich gerne über unser **veganes** angebot

café gourmand	café oder espresso mit kleinen seelenschmeichlern		12.50
schokoladenküchlein	mit flüssigem kern, dazu hausgemachtes sauerrahmglace		14.50
variation best of focacceria	— ab 2 personen, preis pro person		13.50
amaretti	gefüllt mit viel schokolade		3.50
schokoladenkugel mit mandeln	vegan		4.00
mini-dessert aus der vitrine	täglich wechselnd	ab	3.20
spanischer schokoladenkuchen	mit dörreprikosen		5.50
cheesecake	im glas		7.50
toblerone-schokoladenmousse		klein 5.50	10.50
tiramisù classico, tiramisù spezial	saisonal		10.50
panna cotta	(wir verwenden agar-agar)		10.50

grappa & digestif

		2cl.	4cl.
berta elisi	43% vol.	8.00	14.00
brunello di montalcino riserva	mastrojanni, 42% vol.	9.00	16.00
sangiovetto	castellare, toscana 44% vol.	8.00	14.00
henri (ladygrappa)	pinot noir, lipp, maienfeld 38.5% vol.	8.00	14.00
amaretto disaronno	28% vol.		7.00
averna, ramazotti	28% vol.		7.00
appenzeller alpenbitter	29% vol.		7.00
limoncello	aus sizilien 32% vol. (vom fass, st.gallen)		7.00
frangelico	20% vol.		7.00

whisky & edelbrände

		2cl.	4cl.
z'graggen «bergsturz» 10 years	swiss single malt whiskey 40% vol.	8.00	14.00
säntis malt «himmelberg»	swiss alpine whiskey 43% vol.	7.00	13.00
the ileach	single malt whiskey, cask strenght 58% vol.	8.00	14.00
yellow spot 12 years	single pot still irish 46% vol.	8.00	14.00
clanelish 14 years	coastal highland, single malt scotch 46% vol.	9.00	16.00
glenfiddich 15 years	valley of the deer, matured in sherry oak 40% vol.	9.00	16.00
vielle prune, reserve	lipp maienfeld, dörripflaumen 38.5% vol.	12.00	22.00
vielle williams, reserve	lipp maienfeld, birnen-dörribirnen 38.5% vol.	15.00	26.00



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, nur freiland und frisches schweizer fleisch. bei uns ist alles hausgemacht, das braucht viel zeit und jedes mal auch etwas glück.

tavolata als vorspeise ab 4 personen, preis pro person

antipasti platte, caponata, ricotta al forno und gambas al ajillo 18.50

antipasti

pro 100 gramm als hautspeise empfehlen wir ca. 250g pro person 10.50

pro portion oliven, cherrytomaten, pilzli oder parmesan 6.50

focaccia

	klein	mittel	gross
truttenschinken olivenricotta, tomaten, rucola	9.50	12.90	17.90
salame sauce tartar, zucchetti, spinat	9.50	12.90	17.90
pfefferpecorino caponata, aubergine, salat	9.50	12.90	17.90
vegan crema di ceci, caponata, peperoni, spinat	9.50	12.90	17.90
roastbeef sauce tartar, aubergine, rucola	11.00	14.40	20.40

suppen

	klein	normal
vegi, saisonal, frag unseren service	9.50	12.00

salate

	klein	normal
blattsalat	5.50	9.50
»antipasti» pomodori secci & oliven, blattsalat	12.50	19.00
»funghi» gebratene champignons (CH), avocado, blattsalat		20.50
»capra» chèvrier (ziege) mit honig überbacken, karamalisierte baumnüsse, blattsalat		22.50
»pollo» thaicurry-pouletbruststreifen (CH), avocado, blattsalat		22.50
»gamberetto» chili-knoblauch-gambas (vtn, zertifiziert), blattsalat		27.50
»burrata» auf geschälten tomaten, mit fenchelsamen-oreganovinaigrette	15.50	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

carpaccio

	normal
pulpo cremolata, limetten, rucola	19.50
bresaola parmesan, zitrone, rucola	22.50
parma dolce (18 monate gereift) parmesan, zitrone	21.50

al forno

	primi secondi	
gambas, al ajillo garnelen, geschält, (vietnam, zertifiziert)	18.50	27.00
COZZE muscheln mit tomaten und griechischem frischkäse gratiniert	15.50	25.00
feta al forno mit cherrytomaten, chili und zwiebeln	12.50	22.00
caponata sizilianisches ratatouille, überbacken mit scamorza	15.50	25.00

aus unserer pastawerkstatt

	primi secondi	
bärlauch, cherrytomaten und bresaola	22.00	25.50
blattspinat-gorgonzola	19.00	22.50
birne - 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
tomaten-speck-ingwer	16.00	19.50
bolognese, pomodoro oder carbonara	16.00	19.50
tagliatelle, spaghetti oder mangold-ricotta-ravioli (+ 4.00)		

fleisch und fisch

beilage nach wahl: salat, verdure grigliata, spinat, tagliatelle	♀ 160gr	♂ 240gr
thuna gelbflossen, (phl), msc	22.50	30.50
tagliata vom rind swiss gourmet beef	34.50	44.50
alpstein - pouletbrust aus der region	19.50	28.50

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.

pasta-tavolata spaghetti carbonara, tagliatelle speck-tomate-ingwer, tagliatelle spinat-gorgonzola, ravioli al burro con salvia 29.50

piccola zur vorspeise blattsalat in schüsseln, zum hauptgang folgen zweierlei spaghetti sowie zweierlei tagliatelle. zum abschluss eine feine dessertvariation. 44.50

spezial von den antipasti, salatschüssel, caponata, ricotta al forno, cozze, zweierlei spaghetti und tagliatelle bis hin zum feine dessert (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 zum feine dessert (a discrétion) 66.50