

**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 (15 min)		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
panna cotta mit frischen beeren (wir verwenden agar-agar)		10.50
tiramisù classico, tiramisù spezial saisonal		10.50
giolito glace natürlich, ohne zusatzstoffe, unser service informiert dich	kugel	3.50

### 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 (marc) 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 nusslikör aus dem piemont 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 freilandeier 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 al forno, feta al forno und gambas al ajillo 18.50

## antipasti

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

pro portion oliven, cherrytomaten, champignons oder parmesan 6.50

## focaccia

	klein	mittel	gross
truttenschinken tomatenpesto, aubergine, rucola	9.50	12.90	17.90
salame sauce tartar, zucchetti, salat	9.50	12.90	17.90
brigante salsa picante, tomaten, spinat	9.50	12.90	17.90
vegan crema di ceci, peperoni, guacamole, rucola	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, sauerrahm-ingwerdip		22.50
»gamberetto» chili-knoblauch-gambas (black tigers, vtn, zertifiziert), blattsalat		27.50
»burrata» auf geschälten tomaten, an zitronen-basilikum-vinaigrette	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, zitronensaft, rucola	22.50
parma dolce (18 monate gereift) parmesan, zitrone	21.50

## al forno

	primi secondi
gambas, al ajillo black tiger 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 (15 min)	12.50 22.00
caponata sizilianisches ratatouille, überbacken mit scamorza	15.50 25.00

## aus unserer pastawerkstatt

	primi secondi
aubergine, tomate, rucolapesto	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
salsiccia, cherrytomaten, spinat und zitrone	19.00 22.50
bolognese, pomodoro oder carbonara	16.00 19.50
tagliatelle, spaghetti oder mangold-ricotta-ravioli (+ 4.00)	

## fleisch und fisch beilage nach wahl: salat, verdure grigliate, 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 (15 min)	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.

<b>pasta-tavolata</b> spaghetti carbonara, tagliatelle salsiccia-cherrytomate-spinat, tagliatelle spinat-gorgonzola, ravioli al burro con salvia	29.50
--	-------

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

<b>spezial</b> von den antipasti, salatschüssel, caponata, feta al forno, cozze, zweierlei spaghetti und tagliatelle bis hin zum feine dessert (a discrétion)	54.50
---	-------

<b>deluxe</b> von den antipasti, salatschüssel, caponata, feta al forno, pulpo, tatar, cozze & gambas al ajillo. dann spaghetti, tagliatelle und ravioli bis zum feine dessert (a discrétion)	66.50
---	-------