



# INSALATE

La Verde Saisonaler grüner Salat	9
Insalata di finocchi Fenchelsalat mit Orangen, Oliven und getrockneten Tomaten	15
Insalata di spinaci Spinatsalat mit Birnen, Pecorinokäse, Nüssen, Speck und roten Zwiebeln	16
La Rossa con burrata Datteltomaten, Burrata, Pistazien, Basilikum, Oliven und rote Zwiebeln	19
Insalata Höneggerhof Nüsslisalat mit Granatapfelkernen, Walnüssen, Feta und Avocado	15 / 19
Insalata di Quinoa Quinoasalat (mit Lachs + CHF 6)	18 / 23

# ZUPPE

Zuppa del giorno Tagessuppe	9
--------------------------------	---

# ANTIPASTI

Carpaccio di manzo Rinds-Carpaccio mit Rucola und Parmesansplitter	18 / 26
Carpaccio di polpo Octopus-Carpaccio	21 / 26
Vitello Tonnato	19 / 26
Tagliere misto di affettati e formaggi Gemischte Fleisch- und Käseplatte	23 / 34
Tartar di manzo Beef-Tatar mit Toastbrot, Zwiebeln, Kapern und Gurken	25
Tartar di tonno Thunfisch-Tatar an Basilikum mit Knoblauchcroutons	27

Alle Preise in CHF, inkl. 8% MwSt. Änderungen vorbehalten.



# LE NOSTRE PASTE

Spaghettoni aglio, olio e peperoncino Mit Knoblauch, Öl, Peperoncino, Cherrytomaten, Croutons und Schafskäse	23
Fettuccine al ragu di vitello Mit Kalbsragout	25
Pici all'amatriciana (tipica alla Romana) Mit Tomatensauce, Pecorino und Guanciale	25
Tonnarello cacio e pepe Mit Pecorinokäsesauce und Pfeffer	25
Tagliolini con gamberi, zucchini, pomodorini e pistacchio Mit Riesencrevetten, Zucchini, Cherrytomaten und Pistazien	28
Gnocchi al gorgonzola Mit Gorgonzolasauce	25
Gnocchi alla sorrentina Mit Tomatensauce und Burrata aus Andria	27
Risotto alla pescatora Mit Meeresfrüchten	29
Tortelloni alla Hönggerhof Gefüllt mit Riesencrevetten, Calamares und Ricotta an Cherrytomatensauce und Basilikum	31
Linguine all'astice Mit Hummer	38

# VEGETARIANI

Parmigiana di melanzane Aubergine im Backofen mit Tomaten und Mozzarella	22
Composta di verdura Gemischtes saisonales Gemüse	22



## CARNE

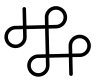
Galletto al forno	35
Mistkratzerli im Backofen mit Barbecue-Sauce und Bratkartoffeln	
Costolette di agnello impanate	36
Panierte Lammkoteletts mit Auberginen-Babaganoush und Ofenkartoffeln / 200gr	
Straccetti di vitello	38
Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons, Cherrytomaten und Tagliolini	
Tagliata di manzo	44
Tagliata vom Rind auf Rucola und Parmesansplittern mit Risotto / 210gr	
Filetto di manzo al barolo	48
Rindsfilet an Barolosauce mit Spinat / 200gr	
Cotoletta di vitello alla griglia	56
Gegrilltes Kalbskotelett mit frischer Kräutermischung und Safran-Risotto	

## PESCE

Gamberoni al cognac	36
Gamberoni an Cognacsauce Zitronen-Risotto	
Frittura di pesce	38
Frittierte Fischplatte	
Filetto di tonno in crosta di sesamo	39
Thunfischfilet in Sesamkruste mit Sojasauce und Spinat	
Sogliola alla mugnaia	46
Seezunge Mugnaia-Art mit gerösteten Mandeln mit Risotto	
Astice alla griglia	60
Ganzer grillierter Hummer mit Grillgemüse / 500gr	

## CONTORNI

Verdure di stagione	8
Tagliolini	7
Patate arrosto	6
Spinaci	7
Risotto	7



# DOLCI

Il nostro Tiramisu Tiramisu	12
Cannoli Klassische Sizilianische Cannoli mit Ricotta, kandierten Orangen, Pistazien und Mandarinensüppchen	12
Parfait al cioccolato, giandua e mandorle caramellate Parfait mit Schokolade, Haselnuss und Mandeln karamellisierten	13
Profiteroles con cioccolato fondente e frutti di bosco Profiteroles mit Schokolade und Waldfrüchte	12
Granita di caffè con panna Kaffe-Granita mit Schlagrahm	11
Gelati Eis und Sorbets auf Anfrage (Preis pro Kugel)	5
Formaggi Eine Auswahl von verschiedenen DOP-, IGP-, Italienischen und Schweizer Bio-Käsesorten, serviert mit Honig und hausgemachten Senfsorten	19

## DEKLARATIONEN

Kalb:	Schweiz
Rind:	Australien / USA / Schweiz / Italien
Schwein:	Schweiz / Italien
Lamm:	Australien
Poulet	Schweiz / Italien
Fische und Krustentiere:	Italien / Spanien / Portugal / Vietnam / Schottland / Kanada

Alle Preise in CHF, inkl. 8% MwSt. Änderungen vorbehalten.