

I
Ö
Z
G
G
E
R
I
O
E
E
}



MENU

Benvenuti
Willkommen

“Noi siamo ciò che mangiamo”

“Wir sind, was wir essen”



NOSTRI CONSIGLI UNSERE EMPFEHLUNG

Tartara di tonno 140gr A/C/D/G
Mit Avocado-creme, kalte Lakritz-sphere und Mangocrumble
28

Vitello tonnato A/C/D
23 / 32

“T”ripping di tartara 140gr (tartufo nero 9) A/C/D/E/F/G/L/M/N/O
Beef Tatar mit Toastbrot, Zwiebeln, Kapern, Essiggurken
und Parmesan-Waffel (mit schwarzem Trüffel 9)
34

Tagliatelle al ragù bianco di vitello A/C/G/L/O
Nudeln mit Kalbsragout, Salbeipulver und Parmigiano Reggiano
28

Fregola con vongole e bottarga A/C/D/G/L/O/R
Sardischer Hartweizengriess mit Venusmuscheln, Bottarga,
Basilikum-Butter und Croutons
28 / 32

Risotto al tartufo nero estivo A/C/F/G/L-VEG
mit schwarzem Trüffel
29 / 35

Costolette di manzo 400gr con patate tartufate A/C/F/G/O/M
Short Ribs mit Barbecuesauce und Trüffel-Bratkartoffeln
48

Carrè di agnello 250 gr panato ai pistacchi con purea di batata A/C/G/H/M
Lammkarrè paniert mit Pistazien und Senf,
Süsskartoffelpüree und Randen-Parmesan
52



INSALATE SALATE

Insalata verde O-VEGAN
Saisonaler grüner Salat
9

Insalata di finocchi A-VEGAN
Fenchelsalat mit Orangen, Oliven "taggiasche"
und getrockneten Tomatenpesto
16

Insalata "Hönggerhof" G/H-VEG
Nüsslisalat mit Granatapfelkernen, Walnüssen, Feta und Avocado
18 / 23

Insalata rossa con burrata A/G/H/O-VEG
Datteltomaten mit Burrata aus der Andria, Pistazien, Basilikum,
Oliven "taggiasche" und rote Zwiebeln aus Tropea
26

ANTIPASTI VORSPEISEN

Tagliere di affettati con grissini A/L
Culatello mit Coppa, Speck vom Alto Adige und Salami "Felino"
22 / 34

Tagliere di formaggi con miele A/G/H-VEG
Montasio mit Vacherin, Gorgonzola,
Parmigiano Reggiano 36 Monaten und Honig
22 / 34

Carpaccio di filetto di manzo E/F/G/H/L/R
Carpaccio vom Rinderfilet mit Wasabi-Erdnüssen und Honig-Joghurt
24 / 32

Tataki di tonno A/E/F/H/N/D
Gewürzter Thunfisch-Tataki mit Fenchel, Orangen und Avocadocreme
26 / 31



PRIMI PIATTI HAUPTGANG

Pici alla amatriciana A/C/F/G/L

Mit Guanciale vom Sauris, Sechuan-Pfeffer, Tomatensauce und Schafskäse

19 / 25

Risotto alla barbabietola A/C/G/H/O-VEG

Randenrisotto mit Pecorinocreme, gerösteten Mandeln und Limette

22 / 27

Parmigiana di melanzane A/C/E/G-VEG

Frittierte Auberginen mit Tomaten
und Mozzarella "Fior di latte" überbacken

24

Ravioli ripieni di brasato con salsa allo zafferano A/C/G/L/O

Gefüllt mit geschmortem Rindsfleisch an Safransauce

24 / 28

Strascinati al (ragù rustico 12 ore di cottura) A/C/G/L

Hausgemachte Teigwaren mit gezupften Fleischstücken und Tomatensauce
(Rindshuft, Brustspitz, Salsiccia, Pouletschenkel)

26 / 29

Spaghettini di lenticchie gialle al pomodoro BIO VEGAN

Spaghetti aus Linsenmehl mit Tomatensauce und Basilikum

29

Tagliolini ai gamberi con zucchine e pistacchio A/B/C/D/G/H/L/O/R

mit Riesencrevetten, Zucchetti,
Datteltomaten und Pistazien

31

Linguine all'astice A/B/C/D/F/G/L/O

mit Hummer, Datteltomaten, Knoblauch,
Petersilie, Bisque und Tomatensauce

44



PESCI FISCH

Branzino alla mugnaia 180gr con tarallo al pomodoro A/B/C/D/E/F/G/O/R
Wolfsbarschfilet nach Müllerin Art mit Risotto und Tomaten-Tarallo
44

Trancio di tonno 200gr panato al gomasio A/C/D/F/G/N/O
Thunfischsteak paniert mit Gomasio-Sesam,
Soja-Balsamico und Spinat
46

Grigliata di pesce (da 2 persone) 800gr A/B/D/O/R
Grillierte mediterrane Riesencrevetten, Scampi, Wolfsbarschfilet,
Thunfischsteak, Oktopus und Jakobsmuscheln
120

CARNI FLEISCH

Paillard di scamone di manzo 180gr A
Rindshuft-Paillard vom Grill mit Gemüse
42

Tagliata di entrecôte di manzo 200gr A/C/G
Tagliata vom Rinds-Entrecôte auf Rucola mit Datteltomaten,
Parmesansplitter und Bratkartoffeln
46

Filetto di manzo al Porto 200gr A/C/F/G/L/O
Rinderfilet an Porto-Demiglace-Sauce mit knuspriger Coppa,
Rabososplitter und Parmesan-Spinat
52

CONTORNI BEILAGEN 7

Patate novelle al rosmarino F/G-VEGAN
Rosmarin-Bratkartoffeln

Verdure miste F/G-VEGAN
Gemischtes Gemüse

Spinaci al parmigiano C/G-VEG
Blattspinat mit Parmesan

Risotto al parmigiano A/F/G/L-VEG
Risotto mit Parmesan

Tagliolini al burro A/C/G-VEG
Butter-Tagliolini

Tagliatelle al burro A/C/G-VEG
Butternudeln

Gentili clienti, in allegato a fine pagina, saremo lieti di mostrarvi il nostro indice di allergeni e provenienze alimentari.
Sehr geehrte Kunden, am Ende der Seite angehängt, wir zeigen Ihnen gerne unseren Index der Allergene und Herkunft.

Alle Preise in CHF, inkl. 7,7% MwSt. Änderungen vorbehalten.



PIZZE

Margherita A/G-VEG

Tomaten, Mozzarella "Fior di latte", Olivenöl und Basilikum
18

Bufala A/G-VEG

Tomaten, Büffelmozzarella, Olivenöl und Basilikum
22

Vegetariana A/G-VEG

Tomaten, Mozzarella "Fior di latte", Peperoni, Zucchetti,
Auberginen, Zwiebeln, Champignons und Oliven
24

Diavola A/G

Tomaten, Mozzarella "Fior di latte",
scharfer Salami, Oliven und N'duja
26

Prosciutto e funghi A/G

Tomaten, Mozzarella "Fior di latte",
Kräuter-Schinken und Champignons
26

Salsiccia e friarielli A/G

Stengelkohl, Salsiccia und Mozzarella "Fior di latte"
26

Carciofi, speck e bufala A/G/L

Artischocken, Speck vom Alto Adige und Büffelmozzarella
27

Mortadella, pistacchio e bufala A/G/H/L

Mortadella, Pistazien und Büffelmozzarella
27

Parma A/G

Tomaten, Mozzarella "Fior di latte", Parmaschinken,
Mascarpone und Rucola
28

Hönggerhof A/C/G

Tomaten, Mozzarella "Fior di latte", Bresaola, Rucola,
Parmesansplitter und Trüffelöl
32



DOLCI DESSERT

Gelati A/C/E/G-VEG

Eis und Sorbets auf Anfrage (Preis pro Kugel)
Zitronen, Vanille, Schokolade, Minze, Stracciatella
gesalzenes Karamell mit zerbröckelten Erdnüssen
5

Sorbetto al limone con vodka o prosecco C/O-VEG
Zitronensorbet mit Vodka oder Prosecco
10

Affogato al caffè A/C/G/O-VEG
Vanilleglace serviert mit Espresso-Baileys
12

Rum-Babbà A/C/G/H/O-VEG
Rum Babbà mit Waldbeeren, Rahm
und Schokolade
12

Crumble A/C/G/H-VEG
Apfelmus mit Zimt, Haselnüssen,
Meringhe und Erdbeer-Topping
13

Cheesecake A/C/G
Cheesecake mit Erdbeeren und Blaubeeren
14

Tiramisú A/C/G-VEG
Tiramisú
14

Tortino al cioccolato 15 min. A/C/G-VEG
Schokoladefondant mit Rahm und Vanilleglace
15



INDICE ALLERGENI INDEX ALLERGENE

VEGAN
Vegano / Vegan

VEG
Vegetariano / Vegetarisch

A
Glutine / Gluten

B
Crostacei / Krebstiere

C
Uova / Eier

D
Pesce / Fisch

E
Arachidi / Erdnüsse

F
Soia / Soja

G
Latte / Milch

H
Frutta secca / Schalenfrüchte

L
Sedano / Sellerie

M
Senape / Senf

N
Sesamo / Sesam

O
Anidride solforosa e solfiti /
Schwefeldioxide & Sulfite

P
Lupini / Lupinen

R
Molluschi / Weichtiere

DICHIARAZIONE DEKLARATION

Vitello / Kalb
Svizzera / Schweiz

Manzo / Rind
Svizzera / Schweiz

Agnello / Lamm
Australia / Australien

Maiale / Schwein
Italia / Italien

Pollo / Poulet
Svizzera / Schweiz

Tonno / Thunfisch
Filippine / Philippinen

Gamberoni / Garnelen
Vietnam / Vietnam

Vongole / Venusmuscheln
Italia / Italien

Salmone / Lachs
Gran Bretagna / Grossbritannien

Polpo / Tintenfisch
Italia / Italien

Astice / Hummer
America / USA

Branzino / Wolfsbarsch
Francia / Frankreich

Capasanta / Jacobsmuscheln
Inghilterra / England

Scampi / Scampi
Norvegia / Norwegen

Gambero rosso / Mediterranische
Riesencrevetten
Italia / Italien

Tutti i Prezzi in CHF incl. IVA.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

I gentili clienti sono pregati di comunicare prima dell'ordinazione eventuali allergie o intolleranze alimentari al personale di sala che è a disposizione per fornire informazione in merito alle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti in carta.

Liebe Gäste, wir bitten Sie vor Ihrer Bestellung eventuelle Allergien und Intoleranzen dem Servicemitarbeiter mitzuteilen. Unsere Servicemitarbeiter stehen Ihnen für Informationen über Zutaten und Zubereitung der Gerichte zur Verfügung.

Gentili clienti, in allegato a fine pagina, saremo lieti di mostrarvi il nostro indice di allergeni e provenienze alimentari. Sehr geehrte Kunden, am Ende der Seite angehängt, wir zeigen Ihnen gerne unseren Index der Allergene und Herkunft.

Alle Preise in CHF, inkl. 7,7% MwSt. Änderungen vorbehalten.