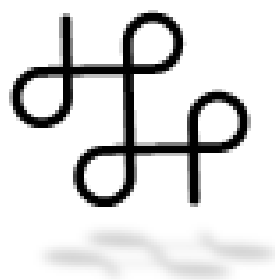


H
Ö
N
G
G
E
R
H
O
F
}



MENU

Benvenuti
Willkommen

“Noi siamo ciò che mangiamo”

“Wir sind was wir essen”



NOSTRI CONSIGLI UNSERE EMPFEHLUNG

Bisque di astice ABDGLO
Hummer-Bisque
19

“T”ripping di tàrtara 140gr (tartufo nero 9) ACDEFGLMNO
Beef-Tatar mit Toastbrot, Zwiebeln, Kapern, Essig Gurken
und Parmesan-Waffel (schwarzem Trüffel 9)
34

Tàrtara di astice con avocado ABDEFGLOR
Hummer-Tatar mit Avocado,
Knuspriger Quinoa und Nachos
39

Pici al Gorgonzola con tàrtara ACG
mit Gorgonzola und Beef-Tatar
29 / 35

Risotto al tartufo nero ACFGL-VEG
Mit schwarzem Trüffel
33 / 39

Burger vegano BIO AEFHN-VEGAN
Vegan Burger mit Hummus-crème, Salat, Tomaten und Bratkartoffeln
38

Spezzatino di filetto brasato su risotto al tartufo ACFGLO
Geschmortem Rindsfleisch-Voressen
vom Filet auf Trüffel-Risotto
49

Filetto alla Wellington con patate ACGM
Rinds-Filet Wellington mit Rosmarin Bratkartoffeln
49



INSALATE SALATE

Insalata verde O-VEGAN
Saisonaler grüner Salat
9

Insalata di finocchi VEGAN
Fenchelsalat mit Orangen, Oliven "taggiasche"
und getrockneten Tomaten-Pesto
16

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

Insalata rossa con burrata GHO-VEG
Datteltomaten mit Burrata vom Andria, Pistazien, Basilikum,
Oliven "taggiasche" und rote Zwiebeln vom Tropea
26

ANTIPASTI VORSPEISEN

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

Tagliere di formaggi con miele AGH-VEG
Ubriaco al Raboso mit Puzzone di Moeina, Casera,
Parmigiano Reggiano 36 Monaten und Honig
22 / 34

Carpaccio di filetto di manzo EFGHLR
Rindsfilet-Carpaccio mit Wasabi Erdnüssen und Honig-Jougurt
24 / 32

Tataki di tonno D
Gewürzte Thunfisch-Tataki mit Fenchel, Orangen und Avocado-creme
26 / 31



PRIMI PIATTI HAUPTGANG

Pici alla gricia ACFGL

Mit Guanciale vom Sauris, Sechuan-Pfeffer und Pecorino
19 / 25

Risotto alla barbabietola ACGHO-VEG

Randenrisotto mit Pecorino-creme, gerösteten Mandeln und Limette
22 / 27

Parmigiana di melanzane ACEG-VEG

Frittierte Auberginen mit Tomaten
und Mozzarella "Fior di latte" überbacken
24

Ravioli ripieni di brasato con salsa allo zafferano ACGLO

Gefüllt mit geschmortem Rindsfleisch an Safransauce
24 / 28

Strascinati al (ragù rustico 12 ore di cottura) ACGL

Hausgemachte Teigwaren mit gemischten
Gezupfter-Fleisch und Tomatensauce
(Rindshuft, Brustspitz, Salsiccia, Pouletschenkel)
26 / 29

Spghettini di lenticchie gialle al pomodoro BIO M-VEGAN

Spaghetti Gelbe Linsen mit Tomatensauce und Basilikum-Öl
31

Tagliolini ai gamberi con zucchine e pistacchio ABCDGH LOR

Mit Riesencrevetten, Zucchetti,
Datteltomaten und Pistazien
31

Linguine all'astice ABCDFGLO

Mit Hummer, Datteltomaten, Knoblauch,
Petersilie, Bisque und Tomatensauce
48



PESCI FISCH

Branzino alla mugnaia 180gr con tarallo al pomodoro ABCDEFGOR
Wolfsbarschilet an Müllerin Art mit Risotto und Tomaten-Tarallo
44

Trancio di tonno 190gr panato al gomasio ACDFGNO
Thunfischsteak paniert mit Gomasio-Sesam,
Soja-Balsamico und Spinat
46

Astice 130gr "spiaggiato" ABCDFGLO
Hummer mit Mayonnaise-Bisque
68

CARNI FLEISCH

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

Tagliata di entrecôte di manzo 200gr ACG
Tagliata vom Rinds-Entrecôte auf Rucola mit Datteltomaten,
Parmesansplitter und Bratkartoffeln
46

Filetto di manzo al Porto 200gr ACFGLO
Rindsfilet an Porto-Demiglace-Sauce mit Knuspriger Coppa,
Rabososplitter und Parmesan-Spinat
56

CONTORNI BEILAGEN 7

Patate novelle al rosmarino FG-VEGAN
Rosmarin-Bratkartoffeln

Verdure miste FG-VEGAN
Gemischten Gemüse

Spinaci al parmigiano CG-VEG
Parmesan-Spinat

Risotto al parmigiano AFGL-VEG
Parmesan-Risotto

Tagliolini al burro ACG-VEG
Butter-Tagliolini

Tagliatelle al burro ACG-VEG
Butter-Nudeln



PIZZE

Margherita AG-VEG

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

Bufala AG-VEG

Tomaten mit Büffel-Mozzarella, Olivenöl und Basilikum
22

Vegetariana AG-VEG

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

Diavola AG

Tomaten mit Mozzarella "Fior di latte",
Scharfer-Salami, Oliven und N'duja
26

Prosciutto e funghi AG

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

Salsiccia e friarielli AG

Stengelkohl, Salsiccia und Mozzarella "Fior di latte"
26

Carciofi, speck e bufala AGL

Artischocken, Speck vom Alto Adige und Büffel-Mozzarella
27

Mortadella, pistacchio e bufala AGHL

Mortadella, Pistazien und Büffel-Mozzarella
27

Parma AG

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

Hönggerhof ACG

Tomaten mit Mozzarella "Fior di latte", Bresaola, Rucola,
Parmesansplitter und Trüffel-Öl
32



DOLCI DESSERT

Gelati ACEG-VEG

Eis und Sorbets auf Anfrage (Preis pro Kugel)
(Zitronen, Vanille, Schokolade, Minze, Stracciatella
und Gesalzener Karamell mit Zerbröckelten Erdnüssen)

5

Sorbetto al limone con vodka o prosecco CO-VEG

Zitronen-Sorbet mit Vodka oder Prosecco

10

Affogato al caffè ACGO-VEG

Vanille Glace serviert mit Espresso-Baileys

12

Rum-Babbà ACGHO-VEG

Rum Babbà mit Waldbeeren, Rahm
und Schokolade

12

Crumble ACGH-VEG

Gekochte Früchte mit Zimt, Haselnüssen,
Meringhe und Erdbeer-Topping

13

Cheesecake ACG

Cheesecake mit Erdbeeren und Blaubeeren

14

Tiramisú ACG-VEG

Tiramisú

14

Tortino al cioccolato 15 min. ACG-VEG

Schokolade Fondant mit Rahm und Vanille-Glace

15



INDICE ALLERGENI INDEX ALLERGENE

VEGAN
Vegano / Vegan

VEG
Vegetariano / Vegetarian

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

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.

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