



**Vorspeisen, Mezze, Antipasti, Appetizers**

**CHF**

OLIVEN DUETTO mariniert mit Honig, Petersilie olive duetto marinated with honey and parsley	7.-
SAISONSALAT small mixed salad	9.-
RUCOLASALAT MIT GRANA PADANO rucola salad with cheese	11.-
GERÖSTETES BROT mit Tomaten, Olivenöl, Basilikum, Zwiebeln roasted bread with tomatoes, olive oil, basil, onions	12.-
CAPRESE SALAT MIT BURRATA MOZZARELLA Caprese Salad with Burrata	14.-
GURKEN-GRANATAPFEL-SALAT mit Pfefferminze cucumber-pomegranate-salad with peppermint	9.-
KICHERERBSEN-PÜREE mit Sesamcreme chicpeas puree with sesame cream	9.-
TZATZIKI Joghurt mit Gurken, Knoblauch, Pfefferminze Yogurt with cucumber, onions, peppermint	9.-
KICHERERBSEN-KROKETTEN auf Tomaten, Gurkensalat mit Joghurtsauce chicpeas-croquettes with cucumber, tomatoes, yogurt	12.-
STRUDELTEIGRÖLLCHEN Gefüllt mit Ziegenkäse, Walnuss, Petersilie, serviert auf Gurken und Tomatensalat filled with goat cheese, walnut, parsley	14.-
BULGURKLÖSSE gefüllt mit Rinderhackfleisch, Zwiebel, Kräutern, Walnuss auf Cabis-Salat dumplings filled with minced beef, onions, herbs, walnut with Cabis Salad	14.-

	CHF	CHF
Safrancremesuppe / saffron cream soup	12.-	
Tomatencremesuppe mit Basilikum Cream of tomato soup with basil	9.-	
Fischsuppe mit Gemüse fish soup with vegetables	18.-	28.-
Rindscarpaccio mit Rucola, Grana Padano Beef carpaccio with rucola, Grana Padano	19.-	29.-
Avocadotartar mit Crevetten auf Limettenbutter sliced avocados and shrimps on lime butter	19.-	29.-
Beefsteak-Tatar mit Toastbrot und Butter chopped raw beef tenderloin with toast and butter	22.-	29.-
MEZZEH – VEZIR für 2 personen, 8 Plättli for 2 persons, 8 small plates	70.-	



## SPEZIALITÄTEN VOM LAVASTEINGRILL

**CHF**

KALBSBRATWURST MIT ZWIEBELSAUCE serviert mit Butterrösti Kalbsbratwurst (veal sausage) with onion sauce and Rösti (Swiss potato dish)	24.-
GRILLIERTE POULETBRUST MIT GRÜNER PFEFFERSAUCE serviert mit Bratkartoffeln chicken breast with fried potatoes and pepper sauce	28.-
SCHWEINRACK VOM GRILL an grüner Pfeffersauce, serviert mit Pommes Frites grilled pork rack with pepper sauce and French fries	29.-
LACHSSTEAK SANFT GRILLIERT an Zitronenkruste, mit Basmatireis gently grilled salmon steak with basmati rice	32.-
THUNFISCHSTEAK UND RIESENCREVETTEN auf Limettenbutter, serviert mit Avocado startar grilled tuna steak and king prawn served with Avocado startar	34.-
POULETBRUST UND RIESENCREVETTEN an Trüffelrahmsauce, serviert mit Tagliolini grilled chicken breast and king prawns in a truffled cream sauce, served with noodles	34.-
LAMMFILETS auf einer Balsamico sauce, serviert mit Risotto Lamb tenderloin on a balsamic sauce, served with risotto	35.-
ANGUSFILET 200 Gramm (1 Beilage und 1 Sauce nach Wahl) Angus Beef tenderloin (1 side dish and 1 sauce to your choice)	44.-
ANGUSFILET UND RIESENCREVETTEN serviert mit Trüffelrisotto Angus Beef tenderloin and grilled king prawns, served with truffle risotto	49.-
ANGUSFILET UND ENTENLEBER serviert mit Trüffelrisotto Angus Beef tenderloin and duck liver, served with truffle risotto	49.-



AUS DER PFANNE      FROM THE PAN CHF

<b>ZÜRCHER GESCHNETZELTES</b>		
Geschnetzeltes Kalbfleisch an einer Champignonrahmsauce, serviert mit Rösti		
Zurich style sliced veal in a cream sauce with mushrooms, served with rösti		
		30.-
<b>GESCHNETZELTE KALBSLEBER IN BUTTER GEBRATEN</b>		
Zwiebeln, Oliven und Basilikum, serviert mit Butterrösti		
Sliced veal liver fried in butter with onions and basil, served with rösti		
		30.-
<b>KALBSSCHNITZEL AN EINER ZITRONENRAHMSAUCE</b>		
serviert mit Tagliolini		
Veal cutlet on a lemon cream sauce, served with noodles		
		34.-
<b>SALTIMBOCCA ALLA ROMANA</b>		
Kalbsschnitzel mit Salbei und Parmaschinken, serviert mit Risotto		
Veal cutlet with sage butter and parma ham, served with risotto		
		35.-
<b>CORDON BLEU 300 GRAMM</b>		
paniertes Schnitzel gefüllt mit Käse und Schinken	Schwein	29.-
serviert mit Pommesfrites oder Salat-Variation		
breaded schnitzel stuffed with cheese and ham	Kalb	38.-
served with French fries or salad variation		
<b>WIENERSCHNITZEL</b>		
Kalbsschnitzel paniert mit Breselbeeren und Pommes Frites		
schnitzel with cranberries and French fries		
		34.-
<b>RINDSFILET STROGANOW</b>		
Rindsfiletwürfel mit Gemüsestreifen an einer Paprikarahmsauce,		
serviert mit Tagliolini		
Beef tenderloin cubes with vegetable stripes in a pepper cream sauce,		
served with noodles		
		38.-
<b>RIESENCREVETTEN IN OLIVENÖL GEBRATEN</b>		
Knoblauch Peperonicini, Zwiebeln und Basilikum, serviert mit Risotto		
roasted king prawns, olive oil, garlic, chili peppers and onions, served with rice		
		39.-

**PASTA, RISOTTO**

		kl. Port.	Port.
Spaghetti			
Maccaroni			
Risotto			
Gnocchi			
Tagliatelle			
		<b>CHF</b>	<b>CHF</b>
<b>napoli</b>	Tomatensauce mit Basilikum tomato sauce and basil	17.-	19.-
<b>al limone</b>	Limettenrahmsauce lime cream sauce	17.-	19.-
<b>aglio e olio</b>	Olivenöl und Knoblauch, mit Peperoni, Peperoncini und Zwiebeln olive oil and garlic, with chili peppers and onions	19.-	21.-
<b>all'arrabbiata</b>	Scharfe Tomatensauce mit Champignons spicy tomato sauce with mushrooms	19.-	21.-
<b>con verdure</b>	Frisches Gemüse, Oliven und Zwiebeln fresh vegetables, olives and onions	19.-	21.-
<b>al gorgonzola</b>	Gorgonzola-Rahmsauce, Tomatenwürfel, Basilikum Gorgonzola cream sauce, tomato cubes, basil	19.-	21.-
<b>al pesto</b>	Basilikum, Rahm, Knoblauch Basil, cream, garlic	19.-	21.-
<b>alla carbonara</b>	Speckstreifen an einer Rahmsauce mit Eigelb bacon stripes in a cream sauce with yolk	20.-	22.-
<b>alla bolognese</b>	Tomatensauce, gehacktes Rindfleisch, Gemüsewürfel tomato sauce, minced beef and vegetable cubes	20	22.-
<b>ai carciofi</b>	Artischocken, Steinpilze, Tomatenwürfel, zerlassene Butter artichokes, boletus, tomato cubes and melted butter	21.-	23.-
<b>alla erotica</b>	Pilzvariation an einer Trüffelrahmsauce mushroom variation in a truffle cream sauce	22.-	24.-
<b>al calvados</b>	Calvados-Rahmsauce mit Steinpilzen und Speck calvados cream sauce with boletus and bacon	22.-	24.-
<b>ai porcini</b>	Safran-Rahmsauce mit Steinpilzen saffron cream sauce with boletus	22.-	24.-
<b>al salmone</b>	Lachswürfel an einer Trüffelrahmsauce salmon cubes in a truffle cream sauce	24.-	26.-
<b>al manzo</b>	Rindsfiletscheiben an einer Tomatensauce slices of beef tenderloin in a tomato sauce		29.-
<b>con gamberoni</b>	Riesengarnelen an Safranrahmsauce king prawns in a saffron cream sauce		31
<b>ai frutti di mare</b>	Polpo, Sepiolini, Riesengarnelen, Muscheln octopus sepiolini (little octopus), king prawns and mussels		29.-
<b>contartufonero</b>	Schwarzer Trüffel und Trüffelbutter black truffle and truffle butter		29.-
<b>Ravioli tartufo</b>	Ricottaravioli mit Trüffeln an Limettenrahmsauce oder Salbeibutter Ricotta ravioli with truffle in a lime cream sauce or in sage butter	23.-	25.-
<b>Lasagne verdi</b>	Lasagne lasagne with tomato sauce and minced beef		22.-

**PIZZE**

**25.cm**

**30**

Unsere Pizzen sind alle mit Tomatensauce und Mozzarella belegt  
all our pizzas are topped with tomato sauce and mozzarella

		CHF	CHF
<b>Margherita</b>	Mozzarella und Oregano mozzarella and oregano	15.-	17.-
<b>Prosciutto e funghi</b>	Schinken, frische Champignons und Oregano ham, mushrooms and oregano	18.-	20.-
<b>Vegetariana</b>	Frisch grilliertes Gemüse und Oregano grilled fresh vegetables and oregano	18.-	20.-
<b>Hawaii</b>	Schinken, frische Ananas, Oregano ham, pineapples and oregano	18.-	20.-
<b>Gorgonzola</b>	Gorgonzola, Oliven und Oregano gorgonzola, olives and oregano	18.-	20.-
<b>Napoli</b>	Tomatenscheiben, Oliven, Sardellen, Kapern, Oregano sliced tomatoes, olives, anchovies, capers, oregano	18.-	20.-
<b>Quattro formaggi</b>	Mozzarella, Gorgonzola, Bel Paese, Pecorino und Oregano mozzarella, gorgonzola, bel paese, pecorino and oregano	18.-	20.-
<b>Bellevue</b>	Poulet, Peperoni, frische Champignons und Oregano chicken, peppers, mushrooms and oregano	20.-	22.-
<b>Diavola</b>	Scharfe Salami, frische Champignons, Oregano spicy salami, mushrooms and oregano	19.-	21.-
<b>Spinaci alla contadina</b>	Spinat, scharfe Salami, Ei und Zwiebeln spinach, spicy salami, egg and onions		22.-
<b>Cacciatore</b>	Speck, Schinken, scharfe Salami, Champignons, Zwiebeln bacon, ham, spicy salami, mushrooms, onions	22.-	24.-
<b>Erotica</b>	Steinpilze, Artischocken und Zwiebeln, mit Trüffelöl boletus, artichokes and onions, with truffle oil	24.-	26.-
<b>Quattro stagioni</b>	Crevetten, Muscheln, Schinken, scharfe Salami, Pilze prawns, mussels, ham, spicy salami, mushrooms	24.-	26.-
<b>Calzone</b>	Kalbfleisch, Gorgonzola, Spinat, Ei, Zwiebeln und Oregano veal, gorgonzola, spinach, egg, onions and oregano		26.-
<b>Carpaccio</b>	Rindscarpaccio, Rucola, Cherrytomaten und Grana Padano Beef carpaccio, rucola, cherry tomatoes and Grana Padano	24.-	26.-
<b>Romana</b>	Thunfisch, Sardellen, Champignons, Peperoni, Zwiebeln, Ei tuna, anchovy filets, mushrooms, peppers, onions, egg	23	25.-
<b>Frutti di mare</b>	Moscardini, Sepiolini, Riesencrevetten, Muscheln moscardini, sepiolini (little octopus), king prawns, mussels	25.-	27.-
<b>Amphitryon</b>	Kalbfleisch, Peperoni, Champignons, Basilikum, Zwiebeln veal, peppers, mushrooms, basil, onions	24.-	26.-
<b>Dialog</b>	Riesencrevetten, Spinat, Rucola, Zwiebeln, Trüffelöl king prawns, spinach, rucola, onions and truffle oil	27.-	29.-
<b>Parma</b>	Parmaschinken, Rucola, Grana Padano parma ham, rucola and Grana Padano	24.-	26.-
<b>Buffalo</b>	Rucola, Cherrytomaten, Büffel-Mozzarella rucola, cherry tomatoes, buffalo mozzarella	26.-	28.-
<b>Mediterranean</b>	Tomaten, Oliven, Rucola, Fetakäse, Pinenkernen tomatoes, olives, pepperoni, feta, pinenuts	24.-	26.-

Eine Pizza auf zwei Tellern wird mit Fr. 5.- zusätzlich berechnet

Preise inkl. 7,7 % MWST - prices include 8 % VAT



A pizza on two plates will be charged with Fr. 5.- additionally

Ananas Carpaccio mit Joghurtglace ananas carpaccio with yoghurt ice cream	11.-
Hausgemachtes Tiramisu garniert mit Früchten homemade tiramisu garnished with fruits	11.-
Hausgemachtes Vanillie Cannelloni mit Rhabarbermousse homemade vanillie cannelloni with rhubarb mousse	13.-
Crema Catalan mit Vanilleglace Cooked cream with vanilla cream	12.-
Waldbeerengratin wild berry gratin	13.-
Zabaglione mit Marsala (ein feines Eierschaum) Zabaglione (yolk, sugar, sweet wine) with marsala wine	9.-
<b>Gelato à caffè</b> 2 Kugeln Kaffeeglacé mit Schlagrahm 2 scoops of coffee ice cream with whipped cream	8.-
<b>Coupe Dänemark</b> 3 Kugeln Vanilleglace mit Schokoladensauce und Schlagrahm 3 scoops of vanilla ice cream with chocolate sauce and whipped cream	11.-
<b>Sorbet Colonel</b> 2 Kugeln Zitronensorbet mit Vodka 2 scoops of lemon sorbet with vodka	12.-



### **Sapori / Flavours**

Vanille

Kaffee

Schokolade

Stracciatella

Joghurt

Mango

Zitronensorbet

1 Kugel / 1 scoop	4.-
2 Kugeln / 2 scoops	7.-
3 Kugeln / 3 scoops	9.-
mitSchlagrahm / with whipped cream	2.-
mitSchokoladensauce / with chocolate sauce	2.-

### **Käse / Cheese**

Gorgonzola	8.-
Bel Paese	8.-
Pecorino	8.-





## FLEISCH-DEKLARATION / MEAT DECLARATION

Schweinfleisch  
Pork

Schweiz  
Switzerland

Rindfleisch  
Beef

Schweiz, Australien  
Switzerland, Australia

Kalbfleisch  
Veal

Schweiz  
Switzerland

Lammfleisch  
Lamb

Neuseeland, Australien  
New Zealand, Australia

Pouletfleisch  
Chicken

Schweiz  
Switzerland