



RISTORANTE  
CUCINA ITALIANA

## ANTIPASTI

Antipasti Misti  
26.—

Fondo di carciofi con scaglie di parmigiano  
Artischockenbodensalat mit Parmesan  
*Artichoke bottoms with parmesan*  
29.—

Salmone affumicato in casa  
Im Haus geräucherter Lachs  
*Smoked salmon*  
24.— // 32.—

Scampi con indivia belga  
all'olio d'oliva extra vergine  
Scampi vom Grill mit Olivenöl auf Endiviensalat  
*Scampi with endive salad and olive oil*  
32.— // 42.—

Insalata d'astice con salsa cocktail  
Hummersalat mit Cocktailsauce  
*Lobster salad with cocktail sauce*  
44.—

Carpaccio di pomodoro al basilico e burrata  
Tomatencarpaccio mit Burrata und Basilikum  
*Tomato carpaccio with burrata and basil*  
28.—

Carpaccio di manzo classico  
Mariniertes, rohes, dünn geschnittenes Rindsfilet  
*Marinated, thinly sliced raw fillet of beef*  
34.—

Code di aragosta con avocado  
Emulsione all'olio d'oliva e limone verde  
Langusten mit Avocado an Olivenöl-Limettenemulsion  
*Rock lobster with avocado and olive oil-lime emulsion*  
32.— // 39.—

Insalata dell'Orto / Cuori di lattuga  
Gemischter Saisonsalat / Kopfsalatherzen  
*Mixed seasonal salad / Hearts of lettuce*  
12.— // 17.—

Insalata verde  
10.— // 15.—

*Per una garanzia di freschezza irreprensibile, è possibile che alcuni piatti della carta vengano a mancare  
IVA compresa / Tutti prezzi in franchi svizzeri*



## FARINACEI

Agnolotti di magro al burro e salvia  
Agnolotti mit Quark an Butter und Salbei  
*Agnolotti with curd on butter and sage*  
22.— // 29.—

Pennette all'arrabbiata  
Pennette mit Tomaten, Peperoncino, Knoblauch und Olivenöl  
*Pennette with tomatoes, red chili peppers, garlic and olive oil*  
21.— // 26.—

Taglierini con filettini di sogliola in salsa al limone  
Taglierini mit Seezungenstreifen an Zitronensauce  
*Thin noodles with sole strips and lemon sauce*  
28.— // 38.—

Spaghetti ai gamberoni con pomodoro  
Spaghetti mit Riesenkrevetten an Tomatensauce  
*Spaghetti with giant prawns and tomato sauce*  
29.— // 39.—

Risotto ai funghi di stagione  
Risotto mit Saisonpilzen  
*Risotto with seasonal mushrooms*  
24.— // 34.—

Ravioli della nonna  
Fleischravioli mit Käserahmsauce überbacken  
*Meat ravioli gratinated with cheese cream sauce*  
22.— // 29.—

Ravioli di ricotta con scampi alla crema di Limoncello  
Ricotta-Ravioli mit Scampi an Limoncello-Rahmsauce  
*Ricotta ravioli with scampi and limoncello cream sauce*  
28.— // 36.—

Spaghetti "Orsini" ai filettini di manzo  
con panna, pomodoro e basilico  
Spaghetti "Orsini" mit Rindsfiletstreifen, Tomatenrahmsauce und Basilikum  
*Spaghetti "Orsini" with beef fillet strips, tomato-cream sauce and basil*  
28.— // 38.—



RISTORANTE  
CUCINA ITALIANA

## MINESTRE

Minestrone dell'ortolano  
Italienische Gemüsesuppe  
*Italian vegetable soup*  
14.—

Zuppa di pomodoro con panna e basilico  
Tomatensuppe mit Rahm und Basilikum  
*Tomato cream soup with basil*  
16.—

Ristretto di bue con tortellini  
Kraftbrühe mit Tortellini  
*Clear soup with small tortellini*  
18.—

## PESCI E CROSTACEI

Filetti di sogliola ai carciofi  
Seezungenstreifen nach Müllerin Art gebraten mit frischen Artischocken  
*Sole strips with fresh artichokes*  
64.—

Trancia di rombo alla griglia  
con finocchi brasati  
Steinbutt vom Grill mit geschmortem Fenchel  
*Grilled turbot with braised fennel*  
58.— // 78.—

Gamberoni ai ferri con salsa al salmoriglio, spinaci a foglie  
Riesenkrevetten vom Grill mit frischen Kräutern und Olivenöl, Blattspinat  
*Grilled giant prawns with fresh herbs and olive oil, leaf-spinach*  
67.—

Scampi alla piastra con salsa al limone verde, broccoli  
Scampi an Limettensauce, Broccoli  
*Scampi with lime sauce, broccoli*  
76.—

Pesce fresco intero (secondo l'arrivo)  
Branzino, Orata, San Pietro, Sogliola

**Tutti i nostri piatti di pesci sono accompagnati con riso o patate**

*Per una garanzia di freschezza irreprezibibile, è possibile che alcuni piatti della carta vengano a mancare  
IVA compresa / Tutti prezzi in franchi svizzeri*



## PIATTI PRINCIPALI

Piccata di vitello al limone o al marsala  
Taglierini al burro e broccoli alle mandorle  
Kalbspiccata an Zitronenbittersauce oder Marsala  
Butternüdeli und Broccoli mit Mandeln  
*Veal escalope with lemon butter sauce or Marsala*  
*Thin noodles and broccoli*  
49.— // 59.—

Fegato di vitello alla veneziana  
Polenta arrostita e spinaci a foglie  
Geschnitzelte Kalbsleber venezianische Art  
gebratene Polenta und Blattspinat  
*Sliced calf's liver Venetian style, fried polenta and leaf-spinach*  
48.—

Filetto di bue alle erbe  
Patate rosolate, pomodoro all'origano  
Rindsfilet mit frischen Kräutern, Bratkartoffeln und Tomate mit Oregano  
*Fillet of beef with fresh herbs, roasted potatoes and tomato with oregano*  
74.—

Costoletta di vitello alla milanese  
Risotto allo zafferano  
Paniertes Kalbskotelett Mailänder Art mit Safran-Risotto  
*Bread-crumbed veal rib chop Milanese style with saffron risotto*  
72.—

Carré d'agnello al forno con timo e rosmarino  
Patate saltate con cipolle, fagiolini verdi  
Lammkarree im Ofen mit Thymian und Rosmarin  
Bratkartoffeln mit Zwiebeln und grünen Bohnen  
*Oven-baked loin of lamb with thyme and rosemary*  
*Roasted potatoes with onions and green beans*  
68.—

Origine della nostra carne  
Filetto di manzo, Entrecôte, Agnello: Australia / Vitello: Svizzera  
Vitello tonnato: Olanda / Pollame: Francia e Svizzera / Selvaggina: Cervo Austria / Capriolo: Austria  
Il manzo può contenere ormoni e / o antimicrobico per l'efficacia della crescita.  
E possibile che il pollame proveniente dalla Francia sia stato allevato con antibiotici.

*Per una garanzia di freschezza irreprensibile, è possibile che alcuni piatti della carta vengano a mancare  
IVA compresa / Tutti prezzi in franchi svizzeri*



## PIATTI CLASSICI DELL'ORSINI

Terrina di fegato d'oca all'Armagnac  
Chutney di fichi e brioche  
Gänseleber-Terrine mit Armagnac, Feigen-Chutney und Brioche  
*Goose liver terrine with Armagnac, fig chutney and brioche*  
38.—

Spaghetti con astice all'aglio, olio, peperoncino e pomodori  
Spaghetti mit Hummer an Olivenöl, Peperoncino  
Knoblauch und Tomatenwürfeln  
*Spaghetti with lobster*  
*olive oil, red chili peppers, garlic and tomatoes*  
44.—

Doppio controfiletto di vitello  
arrostito al forno con rosmarino  
Risotto al parmigiano  
Piccolo bouquet di verdure  
Doppeltes Kalbsrippenstück mit Rosmarin im Ofen gebraten  
Risotto mit Parmesan, Gemüsebouquet  
*Oven-baked double loin of veal with rosemary*  
*Risotto with parmesan, mixed vegetables*  
a partire da 2 persone / p.p.  
72.—

Filetti di vitello 'Padiglione di caccia', risotto ai funghi  
Kalbsfilets mit Gänseleber und Basilikumsauce überbacken, Pilzrisotto  
*Fillets of veal gratinated with goose liver and basil sauce, risotto with mushrooms*  
68.—

Petto di pollo medici  
Taglierini alla panna con funghi e prosciutto  
Poulardenbrust in Ei gebraten  
Nüdeli mit Pilzen und Schinken an Rahmsauce  
*Poularde breast fried in egg*  
*thin noodles with mushrooms and ham on cream sauce*  
48.—

Ossobuco di vitello in cremolata, risotto bianco al parmigiano  
Kalbshaxe "Cremolata", weisses Risotto mit Parmesan  
*Ossobuco from the veal "Cremolata", white risotto with parmesan*  
48.—